

À 30 ans, le Resto-Troc connaît la recette du succès

Le dossier du lundi. Créé en 1987 à l'initiative des habitants de l'avenue Patton, le Resto-Troc rivalise d'inventivité pour ravir les papilles. Et veut rompre avec l'image de la table du pauvre.

« C'est comme à la maison, on ouvre le frigo et on prépare notre menu. » Ce midi-là, le chef cuisinier Franck Coulot s'appête à servir une cinquantaine de couverts. « C'est moins que d'habitude où l'on tourne entre 60 et 80 convives. »

Peu importe. La brigade du Resto-Troc, dans le quartier de Belle-Beille, est à la manœuvre en cuisine pour proposer un menu entrée, plat et dessert, « et parfois même du fromage ». La promesse d'un repas équilibré, fait maison, pour 7 €.

15 salariés en insertion

Ici, on paye en fonction de ses revenus. 1,10 € pour les enfants et à partir de 1,90 € pour les gens les plus modestes. Un concept qui fonctionne, depuis son origine, sur la solidarité. Et qui s'inscrit en pourfendeur du gaspillage. Les menus sont élaborés avec les produits de la banque alimentaire et du Jardin de cocagne angevin.

Pas question pour autant de léser sur la qualité, ni même sur les règles sanitaires. De la chaîne du froid aux analyses réalisées par un la-



Le chef cuisinier Franck Coulot et sa brigade ne chôment pas pour satisfaire toutes les papilles.

boratoire indépendant, tout est sous contrôle. « Bien sûr que cela nous contraint. Mais on ne pourrait plus

faire comme il y a 30 ans. »

Cette professionnalisation de la structure lui permet désormais de

s'appuyer sur 15 salariés en insertion. Et tout ce petit monde s'active aux fourneaux. C'est qu'il faut que ça dépose : 60 repas par jour sont destinés à l'Abri de la Providence, en plus des 120 à livrer pour les bus du cœur.

Et le Resto-Troc développe aussi son activité traiteur, « une vitrine pour se faire connaître. »

L'évolution a été engagée par sa présidente, Martine Caillat-Drouin. « Il nous faut faire savoir que cet endroit est ouvert à tous. »

Autour de la table, on retrouve des gens de tout horizon.

« Le mercredi midi, c'est plutôt familial. Des mamans avec leurs enfants ou des grands-parents. Après le repas, on propose des jeux. »

Une invitation à rompre aussi la solitude. « Des personnes seules nous rejoignent. On ne leur saute pas dessus quand elles arrivent. On leur laisse le temps. Et après, ce sont ces mêmes personnes qui participent aux ateliers cuisine. »

Resto-Troc, 18, rue Louis-Boiramé, à Angers. Ouvert le midi, du lundi au vendredi, sur réservation.

Ce sont les convives qui en parlent le mieux



De haut en bas, et de gauche à droite : Daniel, Michel et Mito, Françoise et Pierre-Olivier.

Daniel, bénévole à Resto-Troc : « J'essaie de m'organiser pour ne pas prendre de rendez-vous entre midi et 14 h. Je donne 20/20 au chef. Il a du mérite de faire avec ce qu'il a. En plus de connaître les gens du quartier, c'est l'avantage de ne pas avoir de courses à faire, ni de vaisselle. On a notre temps, on se raconte nos week-ends, nos petits soucis. On rigole ensemble. »

Michel et Mito, retraités et habitués du Resto-Troc depuis un mois : « On est venu ici par le bouche-à-oreille. C'est une idée extraordinaire et on essaie de drainer un maximum de gens, ici. Et puis l'environnement arboré est très agréable. On est bien servi. On s'invite à la table des autres clients. C'est sympa. On vient surtout

le vendredi, le jour où il y a moins d'affluence, pour soutenir le Resto-Troc. »

Pierre-Olivier, conducteur routier et gros mangeur : « Je viens manger ici autant que je peux, jusqu'à trois fois par semaine. Je traverse la ville. Il y a une bonne ambiance. Ce n'est pas cher et même si je suis au tarif le plus élevé, je viens toujours. C'est ça aussi être solidaire. »

Françoise, accompagnée de son mari, Dominique : « De temps en temps, on aime bien se faire plaisir. On essaie de venir à chaque vacances scolaires. On y rencontre des gens, dans un esprit familial. Et puis, cela permet d'aider le Resto-Troc. C'est important d'offrir des repas aidés. Un bel exemple de solidarité. »

« La mixité sociale, tout l'enjeu de notre action »

Trois questions à...

Martine Caillat-Drouin, présidente de l'association Resto-Troc.

L'association Resto-Troc vient de fêter ses 30 ans, sans renier sa vocation ?

Oui, celle de promouvoir le lien social. À l'origine, le resto troc est né de l'initiative des habitants de l'avenue Patton. Les participants s'organisaient pour chercher des produits dans les fermes et partager un repas préparé en commun. Cet esprit de convivialité et de solidarité perduré depuis 30 ans. Avec le soutien de la

ville d'Angers, qui met à notre disposition cette salle de restaurant.

Un concept, dites-vous, assez unique en France ?

En effet, notre association présente plusieurs facettes. En 2000, le resto solidaire a été reconnu « chantier d'insertion professionnelle ». Nous comptons aujourd'hui 15 salariés. Nous avons aussi à cœur de lutter contre le gaspillage, puisque tous les produits viennent de la banque alimentaire et du Jardin de cocagne angevin. On cherche aussi à se diversifier avec l'activité traiteur. Pour se

faire connaître auprès d'autres associations et du grand public.

Un besoin de visibilité, c'est l'enjeu à tenir pour ces prochaines années ?

Les gens ne pensent pas que cet endroit est ouvert à tous. Pour que le resto troc puisse continuer à exister, on ne peut pas se priver d'une certaine clientèle. Le prix du repas s'établit en fonction de ses revenus, entre 1,90 € et 7 €. C'est la solidarité qui permet aussi aux personnes qui n'en ont pas les moyens de venir. C'est aussi tout l'enjeu de notre action : la mixité sociale.



Martine Caillat-Drouin est la présidente de l'association Resto-Troc.

1987

L'année de la cration de Resto-Troc, le 15 mars. Ses locaux actuels, rue Louis-Boisramé, ont été inaugurés le 25 août 2007.