

# Le premier resto apprenant solidaire

Il existe des restaurants écoles. Il existe des restaurants d'insertion. Mais aucun resto apprenant solidaire. Toques académie devrait ouvrir en janvier, à Clermont. Ce sera le premier en France.

Cécile Bergougnoux

cecile.bergougnoux@centrefrance.com

L'hôtellerie-restauration recrute. Pour l'association Chôm'actif, très présente à Clermont-Ferrand, c'est un crève-cœur de suivre toutes ces personnes sans emploi, en situation de précarité, et de ne pas réussir à faire se rencontrer l'offre et la demande.

Qu'à cela ne tienne. Grâce à l'arrivée d'un nouveau bénévole il y a deux ans, Jacques Rousset, jeune retraité de formation Sup de Co après une carrière professionnelle dans la formation, notamment dans les métiers de la cuisine et du service en restaurant, le projet du premier resto apprenant solidaire est né.

Il se développe. Jusqu'à l'assemblée générale constitutive de la Société coopérative d'intérêt collectif, lundi dernier, et l'ouverture d'un restaurant début janvier, dans un lieu qui reste à déterminer, dans un quartier de Clermont-Ferrand. Il s'appellera Toques académie (\*).

**1 De quoi s'agit-il ?** « D'un lieu où l'on pourra venir se restaurer avec une cuisine traditionnelle semi-gastronomique, avec un approvisionnement en



ÉQUIPE. Jacques Rousset entouré de Fouad Hakka (à gauche) et de Hugo Czechowicz. PHOTO C. B.

circuit court et bio si possible. Il fonctionnera normalement pour favoriser l'inclusion et la mixité sociale mais accueillera en plus des personnes sans emploi, en situation de précarité, qui bénéficieront du menu du jour à 30 % de son prix », explique Jacques Rousset.

« En parallèle, le lieu accueillera des personnes en formation, sous tous types de contrats (apprentissage, formation professionnelle...) pour acquérir une qualification. » L'objectif est de 80 apprenants par an.

**2 Pourquoi ?** « Les recrutements sont difficiles dans l'hôtellerie-restauration car les personnes non qualifiées sont rémunérées au Smic. Et lorsque vous mettez en face les contraintes du métier, les gens ne restent pas. Si nous les formons, nous obtiendrons des personnes motivées capables d'évoluer dans le métier », espère Fouad Hakka. Il est le futur chef de salle des Toques académie. « Je suis dans ce projet depuis le début », sourit-il. Attiré par les

valeurs d'entraide, il s'est formé pour devenir maître d'apprentissage. Et tourne ainsi la page de vingt ans de carrière dans les étoiles d'Italie et du Maroc, puis à Clermont depuis 2009.

Il formera un binôme avec Hugo Czechowicz. Le maître restaurateur de 43 ans est réputé. Il a travaillé avec Thierry Gache et Pierre Gagnaire et vient de fermer son affaire à Lyon pour participer à Toques académie. « Cela correspond aussi à un projet personnel », précise-t-il en expliquant avoir été séduit

par « les valeurs associatives du projet, cet aspect de partage et de transmission, de savoir aussi. Et pour pouvoir faire ma cuisine aussi, créative, à base de produits frais ! »

**3 Comment ?** Chôm'actif a été rejoint par le Secours catholique puis par la Fondation INFA (Organisme national de formation et d'insertion intervenant notamment dans les métiers de l'hôtellerie-restauration). Ce collectif est regroupé au sein de l'association restaurant solidaire d'insertion pédagogique et participatif (ResI2P), présidée par Jacques Rousset. Le modèle économique a été conçu pour ne nécessiter aucune subvention d'exploitation, l'équilibre étant assuré grâce à un système de péréquation.

Pour les convives solidaires, le message est : « En dégustant ici un savoureux repas, vous financez une partie d'un repas dans notre restaurant solidaire, qui donne la possibilité aux chômeurs les plus démunis de passer un agréable moment ». ■

(\*) Ce restaurant école solidaire a recueilli le soutien du conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes, de Clermont Auvergne Métropole, AG2R La Mondiale, France active, le Crédit coopératif, Gymnase (club d'investisseurs solidaires), ainsi que des particuliers citoyens solidaires.

## Appel aux dons

L'association ResI2P qui porte le projet est habilitée à collecter des dons auprès des particuliers et des entreprises (mécénat) afin de financer ses actions.  
Contact : Tél. 06.82.86.63.34.  
restousolidaire@orange.fr

## □ Restauration

# Quand la gastronomie se marie avec la solidarité

*Le Secours catholique et l'association Chôm'Actif recherchent des bénévoles pour leur projet de restaurant solidaire.*

L'idée de ce lieu trouve sa source au sein de l'association Chôm'Actif, présente à Clermont-Ferrand depuis plus de trente ans, vite rejointe par le Secours catholique et la Fondation Infa. Elle organise déjà un service de repas dans leur restaurant associatif, tous les midis, pour les personnes précaires. Mais, depuis deux ans, une réflexion s'était engagée sur un autre projet, le service ne donnant pas pleinement satisfaction.

Toques académie, ou Resto solidaire apprenant, est né de cette volonté commune d'améliorer le service et d'y apporter une nouvelle dimension.

Un collectif de 38 adhérents, créé pour l'occasion, est aujourd'hui regroupé au sein de l'association *Restaurant solidaire d'insertion pédagogique et participatif* (RESI2P). Le restaurant ouvrira ses portes fin janvier 2020, dans le quartier de la Gare, à Clermont-Ferrand.

### L'entraide et la formation rayonnent au cœur du projet

L'association est aujourd'hui présidée par Jacques Rousset. Pour ce dernier, le restaurant se veut « d'abord solidaire », c'est-à-dire accueillant ensemble « chômeurs, précaires et citoyens solidaires ». Citoyens solidaires parce que ces derniers paieront un prix normal pour les menus du jour (compris entre 18 et 20 €), tandis que les autres paieront 30 % du prix.

Le restaurant sera traditionnel de type semi-gastronomique, « le plus possible de produits issus d'une filière biologique », avec un appro-



L'ensemble des adhérents de l'association RESI2P.

visionnement majoritaire en circuits courts. Le chef cuisinier est déjà connu, il s'appelle Hugo, le maître d'hôtel et chef de salle, Fouad. Ils ont une longue expérience dans des établissements réputés.

L'idée sort vraiment des sentiers battus puisque ce concept est unique en France.

« Des restos solidaires existent partout mais pas avec cette mixité sociale. On a voulu que des précaires et des non précaires se retrouvent dans un endroit symbolique, par principe de solidarité. La deuxième raison est la pérennité entre les deux pour rechercher aussi l'équilibre financier », souligne Jacques Rousset.

### Des formations qualifiantes à la clef

Le restaurant accueillera des personnes apprenantes, en reconversion, certaines sans aucune solution d'emploi. Les métiers visés dans le restaurant seront tournés vers ceux de cuisiniers et de serveurs,

éventuellement de pâtisseries. Pourquoi ? Comme ce sont des métiers en tension, l'objectif est de rapprocher l'offre et la demande. Un autre avantage est que cette activité est fortement socialisante.

Dans tous les cas, les formations seront qualifiantes. Des stages de découverte et d'immersion, des CAP, des brevets professionnels, des Contrats de professionnalisation (CQP), des Périodes de mise en situation en milieu professionnel (PMSMP), des remises à niveau, reconversions, etc., seront organisés, proposés et encouragés.

Malgré les 160 000 euros de budget initial qu'il a fallu réunir « pour ce projet complexe », Jacques Rousset a constaté que tous les partenaires financiers ou les organismes comme la Fondation Infa (organisme national de formation et d'insertion intervenant notamment dans les métiers de l'hôtellerie-restauration) ont fait preuve « d'intérêts et d'enthousiasme. Ils étaient vraiment emballés.

*Cela a été une agréable surprise ».*

Un partenariat existe aussi avec l'Institut des métiers et le Centre de formation d'apprentis spécialisé handicap (CFAS) car le projet cible « aussi des personnes en situation de handicap cognitif ou de comportements compatibles avec les métiers de la restauration ».

L'objectif final est de permettre à 80 personnes de suivre un stage ou une formation qualifiante. À court terme, d'après les premières estimations, 3 000 couverts par an seront servis pour les précaires. À peu près 850 demandeurs d'emploi de condition modeste, seuls ou avec leur famille, pourront alors en bénéficier.

Le Secours catholique et Chôm'Actif ont besoin de bénévoles pour que le projet puisse être pérennisé dans les meilleures conditions.

**Nicolas FRAIGNIAUD (CLP)**

Renseignements sur le site Internet : [www.toquesacademie.com](http://www.toquesacademie.com).