

# Le Secours populaire, rassembleur de générations

L'association basée à Draguignan s'est associée au lycée professionnel régional Léon-Blum pour offrir un repas solidaire aux aînés de plus de 60 ans. Un menu de fêtes gagnant-gagnant.

Après les fêtes, c'est encore les fêtes, pourrait-on dire. En effet, un repas solidaire a été organisé par le Secours populaire à l'attention de ses bénéficiaires de 60 ans et davantage. Si l'association a fourni tous les ingrédients, des élèves du lycée Léon-Blum de Draguignan, chapeautés par leurs professeurs, ont cuisiné et servi les invités du jour. Au menu : verrine de foie gras au pain d'épices, tranche de poisson en croûte en guise d'apéritif, puis saumon fumé et gravlax, volaille rôtie au four, pommes de terre et marrons et assiette création autour de l'agrumes en dessert. Un menu de fêtes, comme annoncé et comme il se doit. Les convives résident tous ou presque à Draguignan. Quelques-uns ont pu faire le déplacement de Trans et de Montferat. Les autres seniors, plus éloignés mais inclus dans le comité Draguignan, recevront leur colis de fêtes dans les mairies de Bargemon et de Vidauban.

## « Partons en voyage ! »

Au sein du restaurant de l'établissement scolaire, le dialogue s'est noué très vite, entre bénéficiaires qui ne se connaissent pas ou si peu et avec les jeunes élèves.



Le dialogue s'est noué très vite, entre bénéficiaires qui ne se connaissent pas ou si peu et avec les jeunes élèves. (Photos S. Ch.)

La mayonnaise a pris et les discussions sont allées bon train. Actualités du Secours populaire, parcours professionnels de chacun, situations familiales, maladies, projets non accomplis, les profils divers et variés se sont entremêlés, entre deux coups de fourchette, le temps d'un déjeu-

ner collectif. Certain(e) s se sont mis (es) en tête de se retrouver pour de possibles voyages : « Et pourquoi pas faire la route 66, aux États-Unis ensemble ? » ; « La Corse, j'aime bien la Corse. Les gens vont loin mais la France, c'est beau... » ; « La Provence, ce n'est plus la Provence,

ah, l'Ardeche et l'Aveyron, qu'est-ce qu'on y est tranquille ».

Du small talk aux réflexions plus philosophiques, ces moments d'échanges ont été enrichissants pour tous, confortant les protagonistes à les renouveler sans cesse.

S. CHAUDHARI  
schaudhari@varmatin.com

## Le mot du patron

Le comité du territoire de Draguignan compte au total 110 bénévoles et 4 000



Francis Bel.

bénéficiaires. « Je suis le nouveau secrétaire général depuis le 11 janvier 2023. C'est donc aujourd'hui mon anniversaire », a-t-il déclaré à l'auditoire, avec le sourire. Cette accession à la « présidence » du comité fait suite à ses 10 ans de bénévolat au sein du comité dans le domaine des relations avec les grandes surfaces et les donateurs. Seule petite déception du jour en raison des nombreuses annulations ou absences de bénéficiaires : « On a beau prévoir assez tôt et même si on a faim et que c'est gratuit, les gens ne se présentent pas. Ils ont oublié ou ne savent pas où c'est. C'est un monde particulier. »

## Des lycéens en situation réelle



Une partie de la quarantaine d'élèves qui se sont affairés en cuisine et en salle.

« On ne se rend pas compte qu'il y a des personnes isolées même pendant les vacances de Noël, déplore Chloé Broutin, à l'initiative du projet des repas solidaires au lycée Léon-Blum, avec Françoise Scriver-Gosée. C'est une belle opération. Ça crée du lien et pour les élèves, cela représente une action concrète et ils se rendent compte qu'ils sont utiles à la société. » Ce jeudi midi là, une quarantaine d'élèves se sont affairés en cuisine et en salle. Six jeunes de Terminale-CAP

PSR (Production service restauration) et une trentaine de Seconde-Bac-Pro BHR (hôtellerie-restauration). Sans compter les animateurs de Première AEPA (animation, enfance et personnes âgées). Ils ont offert une animation ludique après le repas. Tous ces jeunes ont pu s'exercer aux bases du métier lié à la restauration, sous les yeux attentifs des professeurs. Tout est passé au crible. La manière de déboucher une bouteille de vin, de servir un convive,

dress code (chemise blanche, bas noir), la coiffure, le placement des bras, la présentation des mets aux invités, la gestion des enlèvements des assiettes... rien n'est laissé au hasard. Et les remarques fusent d'un bout à l'autre d'une table. Ces jeunes élèves sont formés pour intégrer des places jusque dans de prestigieux établissements et places mais exigeants en tous points. Vaut mieux adopter les bonnes habitudes le plus tôt possible.

## Ce qu'elles en pensent « L'occasion de se parler »

Suzanne, 70 ans

C'est la première fois que je viens ici. C'est une bonne chose. Cela fait travailler les jeunes et nous, ça nous permet de voir du monde. Je ne connaissais pas mes copines de tables jusqu'à aujourd'hui et c'est l'occasion de se parler. Ça me rappelle ma vie lorsque je bossais dans le domaine des RH à Aix-en-Provence.



## « J'aime la cuisine »

Colette, 67 ans

Je ne peux pas conduire alors on m'a accompagnée jusqu'ici. Je ne connaissais pas le quartier et ce lieu. C'est bien, d'autant plus que je n'ai pas l'habitude d'aller au resto. L'ambiance est chaleureuse. Les jeunes s'occupent bien de nous et ils apprennent un métier. J'aime aussi la cuisine. D'ailleurs, je vais tous les mardis matin au Secours populaire pour l'atelier cuisine.

