



Bulletin d'adhésion à l'association l'Arche en Pays Toulousain

(à retourner au siège de l'association, 6 rue Douvillé - 31000 Toulouse)

ANNEE 2012

J'adhère à l'association l'Arche en pays Toulousain :
Ou je renouvelle mon adhésion

Je choisis parmi les deux possibilités suivantes :

Adhésion pour une personne : 15 euros

Adhésion pour un couple : 25 euros

J'établis un chèque à l'ordre de l'Arche en pays Toulousain .
La cotisation est valable pour l'année civile en cours quelle que soit la date d'adhésion.
(sauf celle acquittée en décembre qui sera valable pour l'année civile suivante)

Soutien Financier

(Attention ! Faire un chèque différent)

Je soutiens le projet de l'Arche en pays Toulousain :
et
je verse un chèque de euros à l'ordre de la «**Fondation des amis de l'Arche**»
en indiquant au dos la mention « pour le projet de l'Arche en Pays Toulousain ».
Je recevrai le certificat d'attestation fiscale en temps utile.

Mes/Nos coordonnées

Mr-Mme-Mlle :

Adresse postale :

Adresse e-mail :

Téléphone : Portable :

Fait à le.....

L'Arche en Pays Toulousain - 2 rue du Docteur Guimbaud - 31700 Blagnac - Tel : 05 62 87 11 20
email : contact@arche-toulouse.org - Site web : www.arche-toulouse.org - N° SIRET : 500 063 102 00015



La lettre

N°10 ÉTÉ 2012



EDITO



Nous avons tous, depuis quelques mois, franchi le portail d'entrée, certains avec plus d'inquiétudes que d'autres peut-être, mais les relations qui s'établissent nous attirent et nous donnent plein d'espérance.

Depuis maintenant bientôt 4 mois chacun a pu prendre ses marques, ses repères, ses habitudes, son rythme. Des liens d'amitié, d'affinités se tissent un peu plus chaque jour et en même temps de nouvelles questions arrivent les unes après les autres un peu comme un livre où les pages nous livrent chaque jour quelque chose de nouveau.

Au début, nous avons beaucoup été dans la « première fois », cette étape s'estompe tout doucement, laissant la place à un rythme général qui s'installe, à des expressions qui nous montrent que la vie prend forme. Nous pouvons parler de rythme sur la forme puisque d'une semaine sur l'autre chacun va à son activité, mais sur le fond, et ce pour chacun d'entre nous, il y a la transformation.

Transformation parce que la rencontre a bien lieu, les relations établies ouvrent des portes, offrent « un possible », donnent une envie d'aller plus loin, un élan. Offrir « un possible » c'est accueillir la fragilité qui se révèle pour la prendre en compte et lui offrir une sécurité dans nos structures. C'est un passage où chacun est appelé à avancer dans une dimension d'accueil de tout un tas de choses inconnues qui peuvent parfois nous déconcerter mais aussi nous enrichir.

L'accueil de la fragilité nous invite toujours à conjuguer la délicatesse avec l'intelligence du coeur. Ces deux facteurs passent par l'écoute, le regard, l'accompagnement, la parole. Telle est à mon sens la responsabilité de la communauté qui doit offrir par ses structures à chacun de ses membres un lieu de sécurité où l'amitié et la solidarité favoriseront la sérénité.

Ainsi dans cette bienveillance, notre quotidien devient le signe « d'un possible » pour chacun de ses membres et une grande source de vie pour tout l'environnement immédiat.

Yves Bourreau

Responsable des foyers

SOMMAIRE

Edito	page 1
Assistants ?	page 2
Des intouchables à Paris	pages 2-3
Notre pèlerinage à Lourdes	page 3
Zoom sur le restaurant	page 4-6
Brèves	page 6-7
Bulletin d'adhésion	page 8

ASSISTANTS ?



Marie Noelle prête son fauteuil à Julien et le promène

A L'Arche, nous utilisons traditionnellement le terme « assistants » pour désigner les salariés ou volontaires qui accompagnent les personnes porteuses d'un handicap que nous appelons personnes accueillies.

L'autre jour, Jonathan, accueilli en foyer de vie, me dit qu'il n'aime pas ce terme d'assistants. " Cela veut dire que je suis assisté ! " me dit-il.

Cette interpellation m'a fait réfléchir. Personne en effet ne veut se sentir assisté, être avant tout objet d'attention et de solidarité, mais pas ou peu sujet de sa vie.

Ce que Jonathan nous dit, et ce malgré sa très grande dépendance, c'est qu'il veut avoir sa capacité à choisir, avoir part à son avenir en tant qu'adulte et non comme quelqu'un

pour qui l'on décide tout et qui ne ferait que suivre.

Parmi les personnes accueillies, toutes ne savent pas dire qu'elles veulent être perçues comme une personne qui a ses propres désirs, qui souhaite être entendue et comprise. Il est très facile, surtout avec les personnes les plus fragiles et les plus dépendantes, et encore plus si elles ne parlent pas, de tout prendre en main, de décider et de penser que nous savons bien ce qui est bon pour elles. C'est un défi permanent que d'essayer de comprendre vraiment ce qu'elles veulent, d'être réellement à l'écoute. Cela demande une grande délicatesse, une vraie écoute, une bonne dose d'empathie et bien sûr de travailler en équipe.

A L'Arche, cette qualité de relation qui "fait grandir", est favorisée par l'expérience que nous faisons d'une vraie réciprocité entre assistants et personnes accueillies. "Toi aussi Jonathan, tu me fais grandir" pourrais-je répondre à son interpellation. Et oui, je suis un assistant, ce mot qui vient du latin, assiste, "se tenir auprès". Il est très adapté, me semble-t-il, à ce que nous voulons vivre à L'Arche; "être avec" plutôt que "faire pour". Se découvrir et s'apporter mutuellement. En quelque sorte veiller les uns sur les autres.

Erik Pillet

DES INTOUCHABLES À PARIS



Sophie et Anne Sophie avec Philippe Seux fondateur de L'Arche (avec J. Vanier).

Le 16 mai 2012, Erik Pillet, son fils Pierre, et nous-mêmes, avons fait un fabuleux voyage express vers Paris, pour représenter L'Arche en Pays Toulousain lors d'une conférence, qui faisait suite à un manifeste écrit par Jean Vanier, Philippe Pozzo Di Borgo et Laurent de Chérisy, « Tous intouchables ? » (éd. Bayard).

Nous nous sommes levés tôt et sommes partis en direction de l'aéroport de Blagnac pour nous envoler vers Paris pour la conférence « Tous intouchables? ». De nombreuses communautés de L'Arche et de l'association Simon de Cyrène (association pour les personnes atteintes de lésions cérébrales), étaient présentes.

A 12h30, nous sommes donc arrivés à Paris Orly où nous avons déjeuné (car Erik et Pierre avaient très faim !!!). Après avoir avalé notre sandwich, nous avons pris un taxi, direction le Conseil Economique Social et Environnemental, pour assister enfin au but de notre périple. Après un passage éclair à la sécurité



Arrivés à Paris!

pour avoir nos badges, nous avons eu le privilège d'entendre les discours d'ouverture de Jean-Paul Delevoye, président du Conseil Économique Social et Environnemental, de Stephan Posner, Directeur de L'Arche en France, mais aussi de Philippe Pozzo di Borgo, ainsi que de son ancien «assistant» Abdel, qui ont inspiré le film à succès «Intouchables». Par la suite, nous sommes allés de stand en stand pour découvrir des binômes assistants-personnes accueillies, parlant de leur vie ensemble et de leurs joies partagées.

Pour conclure sur le manifeste « Tous intouchables », une conférence plénière a eu lieu, où nous avons pu entendre les témoignages émouvants des 3 écrivains, chacun témoignant de son expérience forte sur la réalité du handicap. Après ce moment émouvant et extrêmement intéressant, la surprise tant attendue arriva: Omar Sy, l'un des deux acteurs principaux du film, avec toute sa bonne humeur ! Il nous a parlé de sa vision de la problématique humaine et sociale du handicap. Pour

Le maraîchage :

Il prend de plus en plus d'ampleur et l'équipe met tout en oeuvre pour assurer une production riche en qualité et quantité. En plus des 4500 m2 du site de Maniban, nous exploitons maintenant près de 2 Ha de terrain sur la zone des quinze sols entre Blagnac et Beauzelle.

Le dimanche 24 juin, «un goûter au jardin» a été organisé pour les voisins et habitants de Blagnac pour qu'ils découvrent nos produits et le site du maraîchage de Maniban.

La boutique :

Elle est désormais ouverte tous les jours du lundi au vendredi de 16h à 18h30 et le samedi matin de 9h à 12h30. En plus de nos légumes, vous y trouverez notre limonade bio et nos sachets de tilleuls pour la tisane mais aussi d'autres produits bio, oeufs, fruits, vin d'Anjou de la communauté de L'Arche de la Rebellerie etc...

La livraison des paniers légumes :

Elle a démarré et les points de livraison se multiplient. A la mi-juin, nous en sommes à 80 paniers livrés par semaine.

Les points de livraison: Tournefeuille et Toulouse Côte Pavée le mardi, Air France, Toulouse les Chalets et Beauzelle le jeudi.

Comment ça marche? Nous livrons des paniers d'une valeur de 12 euros avec des légumes récoltés la veille donc d'une grande fraîcheur. Le contenu change chaque semaine et est annoncé pour la semaine suivante. Un avantage apprécié par beaucoup: il n'y a pas d'engagement dans la durée, vous pouvez décider d'une semaine sur l'autre.

Vous pouvez être point relais dans votre quartier/ville? Nous vous fournissons les supports de publicité et vous livrons.

Vous êtes intéressés ?

esat@archepaystoulousain.org ou 05 62 87 11 20

Dans tous les cas, merci de faire connaître cette possibilité autour de vous.

Le Troisième foyer :

Il va ouvrir à Borderouge dans le nord de Toulouse. Il s'agit de 3 T5 situés l'un au-dessus de l'autre dans une résidence toute neuve. L'équipe d'assistants est en cours de recrutement. Eva et Charlène, volontaires depuis l'ouverture de nos 2 premiers foyers, ont accepté de faire équipe pour animer ce 3^e foyer. Une équipe de préparation s'active pour les aménagements et achats d'équipement. Quatre candidats se sont déjà annoncés (Anne Sophie, Matthieu, Cyprien, Alain), quatre autres seront identifiés après l'été. Ouverture prévue en juillet.

La sous-traitance :

La réalisation de nos premiers contrats a donné satisfaction à nos clients. La charge reste encore très variable.

Le 24 mai, toute l'équipe est allée visiter l'aéroport de Toulouse à l'invitation de sa direction.

Les vacances :

C'est au mois d'août que l'activité s'arrêtera pour presque tout le monde. L'ATO s'arrête pendant 4 semaines, la sous-traitance et le restaurant pour trois semaines. Les légumes ne prennent pas de vacances alors le maraîchage continue, la moitié de l'équipe prend ses vacances en juillet pour être « fidèle au champ » en août. La vente continuera.

Un foyer restera ouvert et l'autre sera occupé par un groupe de personnes de L'Arche à Cognac en vacances. Pour douze personnes accueillies, deux groupes de vacances sont organisés cet été à Cognac.

Bonnes vacances !

Au sommaire de la prochaine lettre, à paraître l'automne prochain :

- L'ouverture du 3^{ème} foyer
- Un zoom sur l'atelier occupationnel
- La visite de Jean Vanier
- La fête des amis et l'inauguration officielle
- L'Assemblée Générale de la Fédération Internationale de L'Arche, à Atlanta



Vente de légumes

et Julien qui ramasseront les plats vides, sous l'oeil attentif et presque maternel d'Elodie. Pendant ce temps, Damien est retourné à la cuisine pour le plat suivant. Je m'attendais à des moments de tension, mais non!...nous arrivons à la fin du repas et depuis ce matin, tout s'est passé dans le calme et la bonne humeur.

13h30 : nous avons fini de servir les desserts, alors nous reprenons place autour de notre table pour terminer notre repas avec toute la communauté. Je sens tout de même que chacun a besoin de se relâcher un peu bien que le travail soit loin d'être terminé, ça tombe bien, nous avons 1/2h de pause. Les 3 garçons de l'équipe jouent au ping-pong, Damien va rejoindre des assistants, je m'assois sur un banc face au verger avec Elodie et nous continuons à papoter avec d'autres.

14h : on resterait bien à l'ombre sur ce banc mais il faut se remettre au travail, faire la vaisselle, ranger, nettoyer le restaurant, faire le ménage au jet d'eau dans les cuisines, tout doit être « nickel » à 16h30.

Il fait chaud aujourd'hui, la température grimpe vite à la plonge devant les piles d'assiettes, de verres, de plats...à laver. Toute l'équipe a chaud, est fatiguée, mais personne ne se plaint et tous continuent à rire des blagues de Damien en suivant ses consignes, dont chacun a toujours besoin. Quand on fait des bêtises, il nous menace d'un coup de jet d'eau avec une lance à eau, alors ça continue à rire en se cachant derrière les portes, vraiment je vous l'assure, ce n'est pas triste de travailler ici !

16h20 : ça y est enfin ! Nous avons terminé, tout est propre et rangé et nous avons même pu commencer à prendre un peu

d'avance pour demain en équeutant des haricots (encore !). Je vois que chacun est vraiment fatigué, chacun a donné le maximum de ce qu'il pouvait.

16h30 : Elodie, Matthieu, Julien, Romain et moi-même avons remis nos tenues de ville, je les remercie de m'avoir si bien accueillie.

Travailler à « L'Etoile du verger », ce n'est ni cool, ni tranquille, mais j'ai trouvé cela paisible, au sens propre du terme. Si je devais dire juste 3 mots pour vous faire partager ma journée, je dirai : professionnalisme, respect et gaieté.

Travailler au restaurant de l'ESAT Maniban, c'est être à l'école du professionnalisme de la cuisine, grâce à Damien, qui avec beaucoup de respect pour les capacités de chacun, répète autant de fois qu'il le faudra comment faire pour que ce soit comme il se doit.

C'est aussi travailler dans la joie grâce à son talent d'animateur et son humour ravageur: le rire est sans cesse présent en cuisine, et chaque membre de l'équipe a de la répartie. Damien gère son équipe sans la ménager, mais avec beaucoup d'humanité.

J'ai terminé mon « enquête », je crois qu'on mange bien à L'Arche à Blagnac parce que chacun est heureux de travailler ici.

Christine Ortolo

Vous voulez venir déjeuner avec nous à « L'Etoile du verger » ?

Vous êtes les bienvenus ! Appelez Jessica (05 62 87 11 20) quelques jours avant pour réserver. Le prix de 8€ vous sera demandé et nous pouvons accueillir jusqu'à 6 personnes.

BRÈVES



Équipe maraichage

clure cette conférence, il a improvisé une petite danse avec les personnes accueillies présentes. Ceci a valu à Sophie de recevoir un énorme bisou d'Omar et à Camille un bel autographe ! Avec toute l'émotion ressentie durant cette journée, nous avons pris la direction de la gare d'Austerlitz où nous avons mangé une succulente pizza 4 fromages et un tiramisu ! Vers 23h, nous avons enfin pu nous allonger dans nos couchettes, et essayer de nous reposer après cette journée exceptionnelle. Mais ce qui est sûr, c'est que nous n'oublierons jamais cette super escapade parisienne !

Anne-Sophie, Camille et Sophie



Omar Sy et Abdel

NOTRE PÈLERINAGE À LOURDES



Une partie des pèlerins de L'Arche à Blagnac avec notre bannière

Les 40 ans de « Foi et Lumière », nous y étions...

Jeudi de l'Ascension 2012, nous sommes 30 pèlerins à quitter Blagnac, 15 d'entre nous sont porteurs d'un handicap, nous formons ainsi 15 binômes.

J'ai participé à ce pèlerinage en tant que bénévole. Ce fut une demande de ma part acceptée par l'équipe. Je connaissais toutes les personnes accueillies en raison de ma participation aux entretiens d'admission et à des ateliers depuis l'ouverture de Maniban en mars, mais je connaissais très peu les assistants.

Nous avons participé à tous les temps forts préparés par Foi et Lumière : cérémonie d'ouverture avec le lancement du « pélé », lavement des pieds à la Basilique, chemin de croix avec projection sur grand écran des différentes stations ou mimées par des communautés, témoignages des délégations et temps d'enseignement de Jean Vanier, fête de la lumière et messe internationale.

Cette rencontre a été à la fois festive, gaie, joyeuse et entrecoupée de temps de silence où chacun pouvait se recueillir, prier, chanter... en « communauté » puisque nous étions ensemble.

Une organisation souple et bienveillante permettait à chacun d'approcher l'un ou d'être avec un autre... même si la formule binôme restait notre référence.

J'ai vraiment pris conscience que la communauté vivait : échanges, complicité, fou rire, partage de soucis à propos de l'un ou l'autre... attitude en vérité de chacun des assistants.

Les personnes accueillies m'ont impressionnée par leur manière d'être et de vivre. L'hébergement nouveau, l'assemblée nombreuse dans ces grands espaces que sont l'église St Bernadette ou Saint PieX, les chants parfois bruyants... auraient pu engendrer de l'angoisse voire de la violence. Or ce fut un climat tranquille qui a permis à chacun de trouver une place.

L'attention personnalisée des assistants permettait aux personnes accueillies d'alterner participation aux activités et repos.

Le lien assistants/personnes accueillies était visible à l'aisance de ces dernières pour s'exprimer :

P.O chantant à tue tête en swinguant, E. passant de l'un à l'autre en quête de marques d'affection, C. commentant à haute voix ce qui se passait, M. sautant de joie dans une contre allée par incapacité à mettre des mots sur ce qu'elle ressentait...

En deux mois j'ai pu constater combien certains s'étaient ouverts, d'autres étaient moins agités, tous se sentaient concernés par ce qui se passait et à leur manière, tentaient la communication... beaucoup étaient dans l'observation, et ressentaient, qui sait ? tout ce qui fait le mystère de Lourdes.

J'ai été témoin de l'énorme « boulot » déjà fait par l'équipe de L'Arche en Pays Toulousain.

Je suis dans la reconnaissance !

Ce fut pour moi un bon temps de « vivre ensemble », certains diraient un temps de grâce...

J'ai eu la joie de vivre ces journées plus particulièrement avec M. Cette personne est en difficulté de communication : elle a peu de mots et dit souvent non... elle a participé à tout, observant tout le monde, souriante quand quelqu'un l'appelait par son prénom. Ses grandes enjambées, ses sauts de gazelle, ses explosions de joie, ses gestes de tendresse, me touchaient beaucoup car son corps parlait.

Je crois que l'église et peut être l'Eglise ont tremblé de joie ces jours là !

Je continue à chanter le chant leitmotiv de ce pélé :

« Messager de la Joie, Jésus nous montre le chemin
Message de la paix, il fait de nous ses témoins,
Messagers de l'Amour, Il nous guide chaque jour,
Messagers de la joie, l'Esprit vous accompagnera. »

Marie José Roux

ZOOM SUR LE RESTAURANT



Damien et son équipe

Interview de Damien Bousquet, responsable de l'atelier restaurant :

Vous l'aurez remarqué en lisant notre précédente Lettre, à L'Arche en Pays Toulousain on mange très bien, tout le monde le dit ! « L'Etoile du verger », c'est le nom choisi par les personnes accueillies pour le restaurant de la communauté. Nous avons voulu savoir pourquoi on y mange si bien, voilà pourquoi nous vous proposons ce « zoom » sur le restaurant.

Lundi 21 mai 2012, 15h, Sandrine et moi-même Christine, avons rendez-vous avec Damien Bousquet, le chef.

Elodie nous accueille : « Damien est occupé, il « fait » les lapins »

« Ah ??...lui répondons-nous un peu interloquées! »

Damien arrive alors vers nous, un lapin à la main... il vient manifestement de le vider. Nous lui accordons quelques minutes pour terminer de préparer ses lapins pour le lendemain.

Notre entretien peut alors commencer et c'est lui qui nous questionne !

Damien : « Pourquoi on mange ?...Pose la question à n'importe qui, on ne sait plus pourquoi on mange ! »

Nous : « Pour se nourrir, pour se faire plaisir, »

Damien : « Oui, mais à la base ? »

Nous : « Pour vivre »

Damien : « Quand tu dis « pour le plaisir », tu parles du côté opulence ? »

Nous : « Non !...le plaisir du moment partagé, la convivialité. »

Damien : « Et le plaisir de la bouche en plus ? »

Nous : « Évidemment ! »

Damien : « C'est ce que voulait L'Arche, c'est ce que je voulais, c'est pour ça qu'on était en accord lors de mon entretien d'embauche : revenir à l'essence même de la nourriture et prendre le temps de manger. Exactement le contraire de « Fast-Food ».

Nous reprenons alors la main sur cet interview : en effet, c'est nous qui avons décidé de mener l'enquête « Pourquoi mange-t-on si bien à L'Arche ? » !

– Comment t'es tu retrouvé ici ?

– Je me retrouve là parce que la restauration traditionnelle rend fou, puisqu'on ne fait que ça : on travaille et si on ne travaille pas, on dort ! Donc, on n'a plus de vie, on ne rencontre plus d'humains. Ici, à L'Arche, le côté humain, c'est l'essentiel, c'est vital, voilà !

Un jour quand j'étais petit, on m'a dit : « Ta mère t'a donné la vie », 20 ans plus tard, j'ai questionné : « Alors, pourquoi faut-il que je la gagne puisqu'on me l'a donnée ? »

Zut alors, c'est foutu, je suis obligé de bosser ! Quitte à travailler, autant le faire dans un domaine où l'on se sent bien, où l'on se sent exister au travers des autres, ce qui est le cas ici. Ma cuisine est à l'image de ce que je pense, vivante, pleine de couleurs, pleine de saveurs.

Le ton est donné, Damien aime la vie, Damien aime blaguer, vous commencez à comprendre pourquoi manger à « L'Etoile du verger » est un plaisir.

– Tu as toujours su que tu voulais travailler dans la restauration ?

– Oui, enfin dans la cuisine.

– Tu as fait des études de cuisine ?

– Après un bac général et un BTS en informatique, j'ai fait un Brevet d'Etat d'Animateur. Puis à 25 ans, je me suis mis à la cuisine. Je voulais y être à 15 ans, mais comme j'avais un bon niveau scolaire, il n'était pas question de me laisser partir faire un CAP. J'ai donc commencé la cuisine à 25 ans et je me suis aperçu que pour avoir de la crédibilité sur le marché du travail, il valait mieux avoir un diplôme. J'ai donc fait un CAP cuisine à 27 ans, pour acquérir techniques et vocabulaire.

– Ensuite, tu as travaillé dans des restaurants ?

– Ensuite, vogue la galère...non, je rigole ! J'ai fait des stages sur une péniche restaurant, puis chez un chef étoilé au Michelin, puis j'ai travaillé dans 5 ou 6 restaurants pour des périodes de 8 à 12 mois. Cela m'a permis d'acquérir des connaissances, de la technique, et de l'expérience. Mais la cuisine française me pose problème, on est arrivé à un excès qui me dérange : se voir refuser de la ciboulette ciselée en morceaux de 3 mm car il fallait qu'elle n'en fasse que 2, je ne suis pas d'accord ! Je ne peux pas m'empêcher de penser aux gens qui ont faim, pour moi c'est terrible, c'est le comble du luxe ! On n'est plus conscient de notre chance, je dénigre cette opulence de nourriture, on jette tant !...enfin pas ici : je fais particulièrement attention à cela, j'essaie de bien gérer. Un quart de la planète meurt de faim et nous, on ne se rend plus compte de ce qu'est manger. On se ruine à manger trop vite, trop gras, trop salé, trop sucré...je tiens à faire les choses moi-même, tout ce qui est déjà préparé est souvent malsain. Ici, on a la chance d'avoir accès aux légumes bio cultivés sur place par l'ESAT de maraîchage et j'aimerais transmettre cette idée de goûter de nouvelles saveurs. Tant que tu as la possibilité de goûter, fais-le !

– Comment es-tu arrivé dans le milieu du travail avec des personnes handicapées ?

– Je suis arrivé à L'Arche par pôle emploi et je connaissais déjà le handicap car j'avais fait des remplacements dans des ESAT de restauration après avoir abandonné la restauration traditionnelle il y a un an et demi. Mais c'étaient de gros restaurants où l'on servait 400 couverts par jour, le personnel y était beaucoup plus autonome qu'ici.

– C'est difficile de travailler ici ?

– Rien n'est difficile ici ! Parfois, tu as un peu envie de baisser les bras parce que tu répètes encore ce que tu as dit 3 mois plus tôt, mais c'est le handicap qui veut ça. Ce n'est pas dur, c'est parfois frustrant. J'anime et j'essaie de faire de l'éducatif, de transmettre des savoirs, certains progressent, chacun à son propre rythme. Finalement, c'est ça le plus difficile : accepter les limites de l'acquisition. Mais tous sont contents de travailler car on est dans un milieu protégé, ici, on considère l'être humain.

– Le plus satisfaisant pour toi ?

– C'est que je suis maître à bord et que je satisfais les gens qui mangent ici. Jusqu'à présent, je n'ai que de bons retours. Je me mets en question chaque jour car le moment de partage autour d'une bonne assiette est le plus important.

Notre interview de Damien répond à certaines questions que nous nous posions mais je voudrais aller plus loin. Je lui demande donc s'il m'accepterait comme « stagiaire » une journée entière au sein de son équipe, ce qu'il accepte aussitôt. Rendez-vous est donc pris pour la semaine suivante.

Christine

MA JOURNÉE EN CUISINE (avec Elodie, Julien, Matthieu, Romain et Damien)



Romain et Matthieu à l'épluchage

Interview d'Hélène et Michel Lapeyrie

Mercredi 30 mai 2012, jour un peu particulier pour moi... Damien et son équipe m'accueillent pour une journée de travail au restaurant de L'Arche.

8h00 : j'enfourche mon vélo, direction la Garonne et sa piste cyclable sur la digue, jusqu'à Bagnac.

8h15 : je suis à mi-chemin quand Kaspar, responsable de l'atelier maraîchage de L'Arche, me rattrape et nous continuons à pédaler jusqu'à destination en papotant tranquillement.

8h30 : ouf, j'arrive à l'heure!...et troque mes sandales à talons et mes vêtements citadins contre une tenue plus adaptée que me prête Damien. Elodie m'emmène dans le vestiaire des dames et me donne un casier, elle prend soin de moi : « tu sais, c'est mieux, tes affaires seront à l'abri. »

Me voici donc avec un pantalon à petits carreaux, un tablier tout blanc et... une « charlotte », vous savez, le truc élégant en plastique blanc qu'on met sur la tête!

8h40 : je me présente à Julien, Matthieu et Romain qui avec Elodie et Guillaume (absent ce jour là) composent l'équipe de Damien. Damien part faire ses emplettes à l'atelier maraîchage, 5 minutes plus tard, il est de retour avec des kilos de légumes bio produits ici à L'Arche, c'est magnifique. Il a été décidé que de temps en temps il y aurait des repas végétariens à « L'Etoile du verger », c'est le cas aujourd'hui.

8h45 : nous voici donc dans la « légumerie » devant courgettes, carottes, haricots plats ou longs, oignons frais, navets, betteraves, brocolis etc..., de quoi s'occuper un moment !

Elodie épluchera les carottes, Julien, Matthieu, Romain et moi, équeuterons les haricots.

Et Damien, me direz-vous, que fait-il ?

Damien, vous répondrai-je, c'est le chef, il décide, il explique comment faire, il montre.

Mais Damien, c'est aussi l'animateur, il chante, il nous fait rire, il taquine.

Et aussi... il fait beaucoup lui-même.

Pendant que nous épluchons les légumes, il est occupé à préparer les salades dans la pièce à côté, tout en gardant un œil attentif à sa troupe, rien ne lui échappe !

10h10 : je n'ai pas vu le temps passer aux côtés de mes « collègues », ourtant cela fait 1h1/2 que nous équeutons, épluchons, coupons et lavons les légumes du potager. Il faut dire que j'en ai profité pour discuter !

Elodie m'a raconté son ancien travail dans le restaurant d'une grande chaîne d'hôtel, « j'étais vraiment le larbin là-bas » me dit-elle. Elodie est sérieuse, joyeuse et manifestement heureuse de travailler ici. « Je commence même à retrouver ma ligne, je mange bien mais je fais attention » me confie-t-elle.

Matthieu et Julien me disent leur âge, où ils habitent, ce qu'ils faisaient avant de venir travailler ici à L'Arche, et ils sont souriants et gais tout le temps, malgré la tâche à effectuer.

Je suis un peu étonnée quand je pose une question ou deux à Romain qui me les répète. Pensant qu'il n'a pas bien compris, je les lui repose mais je m'aperçois que cela peut durer... arrive Damien qui m'a bien sûr entendu, il demande à Romain : « 13 x 8 ? ». Ai-je bien entendu ? Il compte les haricots ou quoi ?

Quelques secondes à peine s'écoulent et j'entends alors, un peu éberluée, Romain lui répondre avec un grand sourire : « 104 ». Vite, je fais un petit calcul mental qui me prend 2 fois plus de temps que lui et c'est juste! Quel talent ce grand Romain !

Vraiment, chacun a ses propres richesses et capacités.

Mais bon, pour l'instant, il est 10h10 et c'est l'heure de la pause, café pour certains, goûter pour d'autres.

10h20 : je vois les regards surveiller l'horloge, « Allez, on se remet au travail », nous dit Elodie.

Qu'à cela ne tienne, allons-y !

Damien donne les consignes, aujourd'hui ce sera 56 couverts, je dois dresser les tables avec Elodie et Julien. Matthieu et Romain retournent en cuisine avec Damien. Nous faisons donc les calculs du nombre de personnes à répartir sur les tables, nous comptons les piles d'assiettes, de couverts, de verres, en faisant bien attention à n'oublier personne. Nous recommandons plusieurs fois... pour être sûrs!

L'heure tourne, nous repartons vite à la cuisine pour terminer la préparation du repas de la communauté.

11h45 : tout est quasiment prêt, l'équipe est toujours aussi gaie et calme, c'est un plaisir de travailler ici! Nous nous attablons pour partager l'entrée et le plat, car comme vous le savez sûrement, au restaurant le personnel déjeune avant le service. Nous nous régalaons, même mon voisin qui m'avait pourtant annoncé qu'il n'aimait pas les légumes...il s'en ressert une deuxième belle assiette! Dessert et café seront pour plus tard, avec tout le monde à 13h30 à la fin du service.

12h30 : toutes les personnes qui vivent ou travaillent ensemble à L'Arche ainsi que quelques invités, sont installés dans le restaurant, le service peut commencer. Damien présente le menu, explique qu'aujourd'hui c'est un repas végétarien. Je pousse le chariot entre les tables, Elodie et Romain servent. Plus tard, ce seront Matthieu