

Une charité bien ordonnée

Chaque année, de décembre à mars, l'association parisienne la Soupe Saint-Eustache offre un dîner complet à des « invités » en détresse. Près de 300 repas par jour sont servis grâce au zèle des bénévoles et à une organisation aux petits oignons.

Texte et photos **SÉVERINE CARREAU** pour *Prier*





“ L’association la Soupe Saint-Eustache est née il y a 35 ans, dans le quartier qu’on appelait autrefois le « ventre de Paris ».

Dans le quartier des Halles, sous le péristyle de la somptueuse église Saint-Eustache, s’activent quelques bénévoles, les bras chargés de cartons. Ce matin, ils récupèrent des dons provenant de la Banque alimentaire et de magasins partenaires. C’est un ballet incessant de livraisons. Toute la journée, il faut décharger rapidement camions et charrettes. Situés à l’arrière de l’église, les locaux de l’association la Soupe Saint-Eustache sont en pleine effervescence. À peine arrivés, les cartons sont vidés, triés, puis rangés minutieusement par catégories.

La mécanique est bien rodée. Et pour cause : la Soupe Saint-Eustache est née il y a 35 ans, à l’initiative du père Denis Perrot. Conscient de la misère du quartier – qu’on appelait autrefois « le ventre de Paris » en raison des immenses halles qui s’y tenaient –, il distribua 13 soupes un soir de l’hiver 1984. En 2019, ce sont environ 30 000 repas complets – composés d’une soupe, d’un plat principal, d’une salade, de gâteaux et d’un café – qui sont servis pendant les quatre mois d’activité de l’association, du début du mois de décembre à la fin du mois de mars. Soit, en moyenne, 250 repas par jour. La Soupe Saint-Eustache, association loi de 1901, œuvre sept jours sur sept. Ne recevant aucune subvention, elle vit



■ COLLECTE ALIMENTAIRE dans les magasins du quartier.

■ ENVIRONS 30 000 REPAS seront préparés en quatre mois.



LES BÉNÉVOLES s'activent dès le matin afin que les 300 repas quotidiens soient prêts pour 19h30, heure de la distribution.



grâce à la générosité de ses donateurs et à l'engagement de ses bénévoles. Ces derniers sont 350, répartis selon les jours de la semaine.

À 10 h, Stéphane, le responsable de l'intendance, ouvre les grilles. Les premiers bénévoles arrivent. Gérard franchit le pas de la porte. Cet homme de 70 ans a passé les 20 dernières années dans les rues des Halles. Durant quatre mois, il retrouve un cadre social et une activité, en participant à l'élaboration des repas. Il met un point d'honneur à apporter sa pierre à l'édifice. Tout le monde le connaît. Sous les instructions du chef d'équipe, il enfle ses gants et s'attelle à l'épluchage des carottes.

I GÉRARD, qui se rend à la soupe depuis longtemps et a vu croître le nombre de bénéficiaires : « *La misère n'a plus de visage, les gens ne peuvent plus se payer à manger* »,

« Ils font un travail formidable. C'est un peu comme une famille, et je me sens bien ici, à ma place. » Le soir, Gérard rejoint le rang des « invités » de l'association. À 92 ans, Jacqueline est elle aussi une fidèle bénévole. Aujourd'hui, elle a abandonné sa canne pour, debout, trier sans relâche les denrées. Les cartons sont à peine vidés que d'autres surgissent, déposés par des collégiens énergiques.

Les livraisons de légumes, viande ou poisson arrivent de Rungis. Le menu du jour s'inscrit sur l'ardoise ; on allume les fourneaux. Les commis s'activent autour de contenants dont l'énormité est proportionnelle à la

quantité de repas servis. Une fois par semaine, Lucien apporte son soutien à la Soupe Saint-Eustache. Il vit dans la rue, du côté du théâtre de l'Odéon. Un jour, son chemin a croisé celui d'un bénévole, qui lui a proposé de participer à la préparation des repas du vendredi. Lucien est heureux et fier de donner de son temps. *« Je ne fais pas que prendre. Je donne aussi un peu et ça, c'est important ! Les gens ne se rendent pas compte que, dès que tu n'as rien à faire, tu deviens vite feignant, tu t'encroûtes, c'est ainsi... Si je n'avais pas croisé Bruno, je serais toujours à ne rien faire, à traîner dehors en faisant la manche. Ici, tu reprends une activité, tu croises des gens, tu as des discussions, alors tu te sens mieux moralement et même physiquement. Le fait d'être là, au chaud, et de bouger, de faire des choses, me redonne confiance. Je suis plus épanoui et plus motivé. Au cours de la semaine, je me dis "vivement vendredi, que je vienne à la Soupe". »*

“ Distribuer 34 tonnes de nourriture demande une organisation quasi militaire.

« Ce soir, ce sera cassoulet. » Il faut savoir compter au plus juste le nombre de repas à servir. Les premiers jours sont assez aléatoires, car personne n'est en mesure de deviner le nombre d'invités qui viendront. Avoir assez pour tous, ne jamais jeter. Distribuer 34 tonnes de nourriture demande une organisation quasi militaire : il faut gérer l'approvisionnement, le stockage et la conservation des marchandises. Au début du mois de janvier, comme chaque année, le restaurant Au pied de cochon met la main à la pâte. Dans ses cuisines, on prépare 400 litres de soupe à l'oignon. Le chef, Ange Honoré Chevalier, est fier de consacrer du temps à cette cause : *« C'est à chaque fois une joie de participer.*



■ AVANT L'OUVERTURE DE LA SOUPE, des bénévoles se postent dans les rues du quartier pour une grande collecte auprès des passants.



C'est du travail en plus, mais c'est un devoir de solidarité. » Cette soupe est distribuée au sein même de l'église, après la messe du dimanche. L'occasion pour les paroissiens, les bénévoles et les démunis de partager un moment fraternel autour d'un repas. Tous les jours, à 14 heures, il y a aussi « l'heure de la collecte ». Des volontaires poussent leurs charrettes pour récupérer les invendus des commerces partenaires et les plats non consommés des restaurants d'entreprise. Pendant ce temps, sur l'îlot central du péristyle de l'église, des petites mains s'activent

I GÉRARD, SDF depuis plus de 20 ans, est une figure du quartier. Lors de la distribution, il devient bénévole et cuisine chaque jour.

I LES COLLECTES DE LA BANQUE ALIMENTAIRE permettent d'avoir de nombreuses conserves et d'assurer les repas lorsque les produits frais manquent.

à constituer les sacs qui seront donnés aux invités en complément du dîner : du pain, une boîte de conserve et un dessert, pour que les estomacs « tiennent » jusqu'au lendemain soir.

Il est 19 h. Le visage assombri par la nuit, les invités patientent déjà sur le trottoir blanchi par un vent pâle et glacial. L'heure approche. À l'intérieur, jeunes, retraités, employés, cadres ou artisans enfilent leur gilet bleu, surmonté d'un badge avec leur prénom et le logo de l'association. Le chef d'équipe distribue les rôles à haute voix : « *Qui va à Montargueil, dans le secteur des boulangeries ?* » « *l'accueil ?* », « *l'eau ?* », « *le sel et le poivre ?* », « *la soupe ?* »... À 19 h 30, le président sonne la cloche, annonçant le début du repas ; les bénévoles rejoignent leur poste. La longue file des invités s'étend de part et d'autre de l'église. Ils retirent leur assiette, avant que les « gilets bleus » se faufilent parmi eux pour offrir de l'eau et du pain. Pendant plus d'une heure, des personnes vulnérables ou en détresse se côtoient sur le parvis. Les nerfs sont parfois à vif. Le service doit être rapide, car les invités ont froid. Beaucoup ont passé la journée dehors et sont épuisés. Ce moment est pour eux une trêve que rien ne doit venir gâcher. Ici, l'anonymat est respecté et tout le monde est invité, quelle que soit son origine ou sa confession.

« Il y a du plaisir à partager ; il y a de la joie à offrir et à recevoir. Nous essayons d'apporter un peu de force et de courage aux invités », confie Bruno, le cuisinier du vendredi. Les bénévoles sont aussi là pour écouter et rompre la spirale de l'isolement. Appeler quelqu'un par son prénom, dire bonjour, tendre la main sont autant



I UNE FOIS PAR AN, le sous-chef du Pied de cochon prépare 300 litres de soupe à l'oignon, qui sera distribuée à la fin de la messe de l'église Saint-Eustache.

de signes qui redonnent un peu de confiance aux personnes fragilisées. Ces gestes simples sont, pour certains, les seules attentions ou contacts humains de la journée. Le dîner est aussi un moment d'échange et de partage pour quelques « habitués », qui s'y donnent rendez-vous. Le rideau tombe à 21 h. Le parvis se vide. Pour les bénévoles, c'est l'heure du rangement et de la mise en place pour le lendemain. Le 31 mars, la Soupe Saint-Eustache fermera ses grilles jusqu'à l'hiver suivant. Pour marquer la fin de la distribution, les 350 bénévoles partageront,

comme tous les ans, un repas au sein de l'église. Ce sera l'heure du bilan et des anecdotes.

Tout au long des 17 semaines de service, ces bénévoles de générations et d'horizons différents auront appris à se connaître, à se répartir les tâches, à donner du temps. Comme le fait remarquer Jean-Claude Scoupe, le président de l'association : *« La force du temps offert, du don de soi, dans une société individualiste et virtuelle, reste l'une des valeurs humaines fondamentales. »* 🌸