

Direction du Resto

"PLUS DE PENSIONNÉS"



"PLUS DE PERSONNES ÂGÉES VIENNENT ICI DEPUIS LE DÉBUT DE LA CRISE"

"Pour vous donner une idée, en 2000, nous avons servi 10.000 repas sur l'année. Et en 2011, nous en avons servis... 39.000, annonce Caroline Colson, directrice du Resto du Cœur de Liège. Et, en 2008, au début de la crise financière, nous avons distribué 27.000 repas. Le nombre de clients ne cesse d'augmenter mais nous avons remarqué que la proportion de personnes pensionnées est de plus en plus grande elle aussi. Le rêve, ce serait que les Restos du Cœur disparaissent en réalité... Mais quand on voit les chiffres de fréquentation, on en est très loin..."

Et pour accueillir toutes ces personnes, la directrice peut compter sur une équipe composée majoritairement de personnes à la retraite. "Le personnel est composé de 8 salariés et d'une trentaine de volontaires. Et ces derniers sont, en grande partie, des personnes pensionnées qui souhaitent rester actives. Mais ce sont surtout des gens qui viennent apporter leur solide expérience au bénéfice du Resto du cœur, comme le fait Jean Dermouchamps."

Pour plus d'infos sur le Resto du Cœur de Liège: 04/344.08.00. Rue Raymond Geenen, 9 à Bressoux.

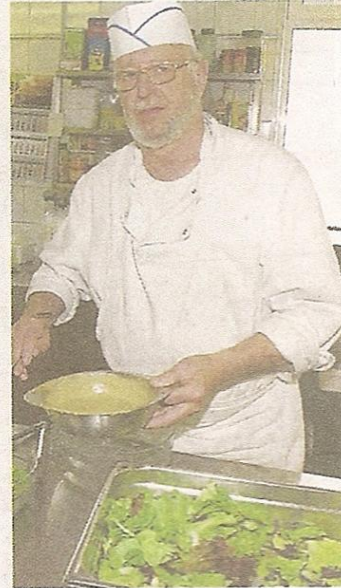
VOLONTAIRE

"Bénévole pour rester en activité"

Cela fait maintenant 13 ans que Jean Dermouchamps, un ancien boulanger-pâtissier, est bénévole au Resto du Cœur de Liège. Aujourd'hui, à 66 ans, il apporte son expérience dans les cuisines de l'ASBL. "Je suis pensionné depuis l'année passée, débute cet habitant de Mehagne (Embourg). Mais j'ai cessé d'exercer dans ma boulangerie il y a 13 ans pour des soucis familiaux mais aussi des problèmes physiques qui m'empêchaient de travailler à temps plein. Cependant, je voulais rester actif et aussi me changer les idées."

Jean connaissait bien la responsable du Resto du Cœur de l'époque. Il la contacte et se rend à l'ASBL. "Comme je travaillais dans la "nourriture", je suis venu me présenter dans l'espoir de travailler en cuisine. Je suis d'abord passé par à peu près tous les services puis j'ai commencé aux fourneaux. Et cela fait 10 ans que cela dure."

13 ans, donc, que Jean Dermouchamps travaille bénévolement trois jours par semaine au service de ceux qui en ont le plus besoin. Et s'il n'a pas quitté le navire depuis, c'est parce qu'il a trouvé au Resto du Cœur un climat qui lui convenait parfaitement bien. "Mon but était de donner du temps aux autres mais aussi de m'occuper les mains et l'esprit. Ici, je me sens bien", affirme le cuisinier. "J'ai un bon contact avec les clients et nous nous respectons mutuellement. Travailler plus, je ne pourrais pas, mal-



Jean Dermouchamps. ■ LEM

heureusement, à cause de mes soucis physiques. Le reste de la semaine, j'entretiens ma maison, avec mon épouse qui travaille elle aussi comme bénévole à l'ONE. Pour moi, une fois que vous arrivez à la pension, il faut s'activer si on le peut. Certaines personnes travaillent toute leur vie puis subissent un véritable choc une fois qu'elles sont pensionnées et qu'elles arrêtent toute activité professionnelle. Et si on ne se bouge pas, on reste toute sa vie dans un fauteuil..."

Le fauteuil, Jean n'en veut pas. Et on ne peut que saluer cet homme qui a préféré la solidarité à l'oisiveté. «

R.C.