



*Dans ce resto
d'un jour, ce sont
les enfants qui
font le service.*



Organiser une collecte de fonds

Depuis cinq ans, Les petits gourmets dans ma cour mobilise tout un quartier de Laval par une belle soirée de juillet. Il s'agit d'une généreuse collecte de fonds sous forme de fête gourmande, au bénéfice de la Fondation du Dr Julien et du Centre de pédiatrie sociale Laval. À l'origine de cette idée, il y a un enfant, Ugo, 7 ans, et sa famille.

Imaginez la scène: une cour arrière et un tronçon de rue du quartier Duvernay à Laval qui se transforment en restaurants; 190 bénévoles de 5 à 75 ans qui s'activent pour servir des repas à des centaines de clients et, sur tous les visages, de grands, très grands sourires. Bienvenue dans l'univers d'entraide et de générosité (et de gourmandise!) des Petits gourmets dans ma cour! Il y a effectivement de quoi se réjouir: en 2014, alors que l'événement se tenait pour la quatrième fois, les participants ont réussi à remettre la somme exceptionnelle de 53 000 \$ à la Fondation du Dr Julien et au Centre de pédiatrie sociale Laval.

L'étincelle

L'idée de mettre sur pied cette activité dorénavant très attendue par les gens du quartier a pris racine dans la tête d'Ugo, un garçon de 7 ans qui désirait poser un geste pour aider des enfants dans le besoin. Son inspiration? Sa grande sœur Eve qui, quelques années auparavant, avait consacré une bonne partie de ses fins de semaine d'hiver à confectionner des œuvres destinées à être vendues pour appuyer la Fondation de l'Hôpital Sainte-Justine. Après qu'Ugo a fait part de son intention à ses parents, toute la famille a imaginé ensemble un moyen original d'amasser de l'argent: s'improviser restaurateurs le temps d'une belle

soirée d'été en sollicitant l'aide des voisins et d'autres enfants qui contribueraient à l'organisation de l'événement du début à la fin.

« Nous sommes chanceux, car l'école primaire qu'ont fréquentée mes enfants met l'accent sur l'esprit de communauté », raconte Josée Lefebvre, la maman d'Ugo et principale organisatrice des Petits gourmets dans ma cour. L'école Val-des-Arbres est d'ailleurs un partenaire important de cette imposante collecte de fonds. L'engagement du directeur et de plusieurs enseignants permet année après année de recruter suffisamment de petits cuisiniers et serveurs.

“ Le matin de l'événement, une quarantaine de familles bénévoles viennent mettre la main à la pâte. ”

En effet, aider les enfants dans le besoin ne constitue pas la seule mission des Petits gourmets. En se glissant le temps d'une soirée dans le rôle d'aide-cuisinier, de serveur ou de maître d'hôtel, les jeunes du quartier développent leur sens des responsabilités et de l'organisation, en plus d'aiguiser celui de l'entraide et de l'implication sociale. « On donne toute la place aux enfants. Les adultes sont là pour se charger des tâches qu'ils ne peuvent pas exécuter. On essaie d'être derrière eux et non de faire les choses pour eux », explique Josée. Et ça marche: elle constate que ses enfants font preuve de beaucoup d'autonomie et d'empathie envers les gens qui vivent des situations difficiles. Elle est fière de voir qu'ils sont toujours prêts à poser des gestes d'entraide, et ce, à longueur d'année.

Au travail!

Pour Eve et Ugo, aujourd'hui âgés de 19 et 12 ans, ainsi que pour leurs parents, ce grand rassemblement aussi festif que gourmand est loin d'être l'affaire d'une seule journée. « Dès le mois de

janvier, nous formons des comités et commençons à planifier la journée, à concevoir les menus, à procéder à des tests de goût et à nous assurer d'avoir tout le mobilier, le matériel et les ustensiles nécessaires pour pouvoir préparer et servir des centaines de repas, raconte Josée. Ma fille est devenue mon associée principale dans ce projet.

Elle prend part à toutes les réunions, veille à l'administration et occupe le poste de directrice des jeunes bénévoles. » Ainsi, la jeune fille gère les horaires des participants et établit le nombre de clients que chacun pourra servir selon son âge et ses capacités. « Cela peut sembler facile de servir une table, mais pour les enfants, c'est quelque chose de très compliqué », précise la mère de famille.

Une semaine avant le jour J, la maison familiale se transforme de fond en comble. « Nous gardons seulement le deuxième étage pour notre vie privée. Le garage, le sous-sol et le rez-

Les places du resto principal s'envolent toutes dès le mois de mars, mais il n'est pas nécessaire de réserver pour goûter aux petits plats servis dans le restaurant dans la rue. Alors que dans la cour arrière, les clients bénéficient d'un repas trois services avec un choix de pâtes (28 \$) ou de viande (40 \$), ceux de la rue se régalaient de pizzas, pâtes, salades ou tapas (environ 12 \$ pour un repas). Toute la bouffe est préparée dans la maison de la famille de Josée et dans trois autres demeures du voisinage.

Cette fête de quartier a aussi eu comme effet de rapprocher les résidents.



Ugo avec le Dr Gilles Julien



Les petits bénévoles font de la promotion pour l'événement dans le quartier.

de-chaussée sont réquisitionnés pour l'entreposage du matériel et de la nourriture. Notre cour est peu à peu convertie en grande salle à manger à ciel ouvert. Le matin de l'événement, une quarantaine de familles bénévoles viennent mettre la main à la pâte dès 7 h, pour que tout soit prêt à 16 h pour l'arrivée des clients. »

« Maintenant, quand on croise quelqu'un dans les environs, on a de beaux souvenirs en commun. Certains ont mangé ensemble, d'autres ont fait connaissance en lavant la vaisselle... » Bref, plusieurs centaines de personnes sortent grandies de cette fiesta gourmande.

Info: facebook.com/lespetitsgourmetsdansmacour
CLÉMENCE RISLER