

# La Table de Fred a monté une équipe de chefs pour livrer l'hôpital

**VALENCIENNOIS.** Mibrige Denecker, assistante médico-administrative en pédopsychiatrie au centre hospitalier, a partagé une idée sur son groupe facebook, Family Bridge. Le petit caillou lancé à la surface de l'eau a fait des ricochets, dont un chez Frédéric Poix. Il passe quelques coups de fil et fait naître une belle chaîne de solidarité, en deux coups de cuillère à pot, l'équipe est créée. Citons ainsi Emmanuel Hernandez du Musigny, Joachim Lacquement de l'Ardoise, Alexandre Dubois des Gourmets du bois, La Table de Léontine et Crousti Burger. Damien Franco de Signature donne, lui, de la marchandise. La ferme Dupont de Sebourg offre la volaille et Metro Valenciennes fournit de la matière première. Et voilà les restaurateurs aux fourneaux pour concocter des



**Des repas chaque jour pendant les quinze prochains jours et cette semaine, une surprise : même un petit déjeuner.**

plats aux petits oignons pour le centre hospitalier. « Ils livrent entre trente et cinquante repas par jour, avec un engagement pris pour les deux prochaines semaines », annonce Mibrige. Motivée comme jamais, elle le dit : « Ça donne un sacré coup de main, cela amène du bonheur. On essaie de s'organiser

*pour tous les services ».*

La chaîne se renforce, comme un gâteau gonfle au four. Élodie, de Patiss & vous, vient de rejoindre l'aventure et livre des biscuits aux EHPAD et maisons d'enfants. Des rayons de soleil qui réchauffent les journées. ■

CÉLINE BEAUFORT (CLP)