



## Mode d'emploi & retours d'expérience



## Introduction

Ce document est destiné à toutes personnes intéressées par l'aventure du Comptoir de Cana et plus particulièrement à celles & ceux qui voudraient ouvrir, dans leur ville et leur diocèse, un concept similaire de 'bar chrétien'.

Ce document peut être accompagné des dossiers et des fichiers du projet ; pour les obtenir, vous pouvez nous envoyer une demande à [lecomptoirdecana@gmail.com](mailto:lecomptoirdecana@gmail.com).

Les dossiers sont organisés comme suit :

- **0) Montage du Projet**
  - **Autres bars chrétiens** : veille & articles sur les autres initiatives notamment en France
  - **Concept** de bar chrétien : tous les documents décrivant le concept
  - **Décoration & aménagement** : idées de décoration
  - **Modèle juridique** : étude du modèle associatif et SCIC
  - **Montage d'un bar** : documents relatifs aux **agréments & normes réglementaires** en termes **d'hygiène, sécurité, assurance**
  - **Montage financier** : prévisions financières avec scénarios et éléments pour organiser une campagne de **crowdfunding**
- **1) Présentation**
  - Plaquettes de présentation du Comptoir de Cana
- **2) Gestion**
  - Administratifs : **statuts** de l'association
  - **Bénévolat** : missions, législation & convention de bénévolat
  - Cartes **produits & prix** : menus, Liste des produits, Produits Graine de Moutarde
  - **Economie & Finances** : analyse des comptes
  - **RH - salarié & gérant** : fiches de poste, service civique
- **3) Communication & Marketing**
  - Divers : **cafés suspendus**, chansons, cartes de vœux
  - **Evènements & animations** : exemples d'animations réalisées
  - **Photos**
  - Revue de **Presse** : articles de presse, TV, radio
  - **Supports de communication** : affiches, logos, cartes de visite, visuels, ...
- **4) Spiritualité du Comptoir**
  - Evangiles & Témoignages



## Historique du projet

**Juillet 2013** : lancement de l'équipe projet

**2013 – 2015** : 2 ans de réflexion, de recherche et d'approfondissement du projet

**17-18 mars 2015** : ouverture du bar à la Saint Patrick puis inauguration et bénédiction par l'évêque de Lille, Mgr. Laurent Ulrich

**2015 – 2017** : lancement du bar et montée en puissance

**Janvier 2018** : changement de gérant et bilan des 2,5 premières années d'ouverture

## Mode d'emploi & retours d'expérience

Cette partie regroupe différents points et retours utiles pour lancer un bar chrétien :

### 1. Montage du bar

Le bar propose différentes boissons (bière, vin, soft, cocktail, ...) ainsi que de la petite restauration d'accommodation (pas d'extraction d'air possible dans la cuisine). Le wifi y est gratuit et disponible avec mot de passe qui est affiché dans la salle. Le bar n'est ouvert que le soir du mardi au samedi ainsi que le samedi après-midi.

Le positionnement tarifaire est aligné sur celui du quartier (Vieux-Lille) avec une volonté d'être le plus accessible possible.

Le cadre (décoration & aménagement) est agréable, confortable, soigné, chaleureux, simple, cosy, pas intimidant. Le salarié et les bénévoles portent un tablier de service aux couleurs du Comptoir. Des playlists de musique dans la tendance y sont diffusées, à volume modéré pour pouvoir échanger.

Le bar possède une licence IV et se conforme aux normes réglementaires notamment en termes d'hygiène et de sécurité et d'assurance.

Une association fiscalisée à but non lucratif « *Les amis du Comptoir de Cana* » pouvant accueillir des bénévoles est la structure portant juridiquement le projet. Ce statut a finalement été privilégié par rapport à une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) qui aurait pu également convenir mais qui aurait été plus complexe à monter notamment en terme de gouvernance.

Le lieu a été choisi en fonction de son emplacement, de sa superficie, du coût de son loyer, du nombre maximum de couverts, du bail commercial et des relations établies avec le propriétaire.



## Retour d'expérience sur la création du projet :

J'ai eu la chance de faire partie de l'**équipe initiale** ayant réfléchi puis concrétisé le projet de création du premier bar chrétien de Lille. Comme dans tout projet, il y a un avant, un pendant et un après : il en fut de même pour l'ouverture du Comptoir de Cana.

C'est le service diocésain des jeunes du diocèse qui, à l'origine, m'a invité à participer au projet, que dis-je, à l'**aventure singulière** de monter un bar à dimension chrétienne dans le Vieux-Lille ! Etant actif dans l'entrepreneuriat social, la dimension économique et sociale d'un tel projet original & innovant m'intéressait particulièrement.

C'était à l'été 2013 et nous avions au départ un objectif d'ouverture à l'horizon été 2014 soit 1 an après. Au final, l'ouverture réelle en mars 2015 a demandé un peu moins de **2 ans de réflexion**, de recherche et d'affinement du projet ! Ce temps a été nécessaire pour rassembler les ingrédients nécessaires au bon fonctionnement du bar : il nous fallait trouver un **lieu**, un **concept**, un **gérant** et un **modèle économique** !

L'équipe initiale était composée d'une **diversité de profils** : un prêtre, des laïcs salariés du diocèse, un chef d'entreprise, un banquier, un journaliste, un animateur en pastorale mais personne n'ayant déjà eu l'expérience de monter ou gérer un bar. Nous avons donc dû nous renseigner et identifier des **personnes ressources** pour nous accompagner dans les différentes dimensions à maîtriser pour ouvrir un bar : statut juridique, licence IV, choix des fournisseurs, modèle économique, assurance, normes réglementaires d'hygiène & de sécurité, formations & agréments, bail commercial ...

Nous nous sommes inspirés de différents concepts de bars et **d'autres initiatives proches ou similaires** en France comme L'Escale au Havre qui a malheureusement fermé. C'était aussi l'occasion de tester 'in vivo' plusieurs bars avec l'équipe. ☺

Un membre des EDC (Entrepreneurs & Dirigeants Chrétiens) nous a également aidé en animant 2 réunions permettant de structurer nos idées autour de la **mission du lieu**, les **3 verbes clefs** définissant le **concept**, la **cible**, les idées de **noms**, les différentes composantes du bar : situation géographique, produits, politique de prix, communication, l'ambiance, les animations, la décoration, la **thématique** du bar, une ébauche du **business plan**... Nous avons ensuite constitué plusieurs **groupes de travail thématiques** pour nous répartir le travail comme par exemple autour des questions du positionnement du bar, du choix du lieu, de la communication et des événements proposés, du modèle économique afin d'approfondir chacun de ces points.

Se poser la question de la **singularité** d'un tel concept de bar chrétien par rapport à un bar plus classique est une des clefs essentielles et un axe fort de **différentiation** qui feront que le bar marche ou ne marche pas : quel est le positionnement chrétien à approfondir ? Cela peut passer par une thématique à développer. Par exemple, nous avons à l'origine travaillé plus particulièrement la thématique du voyage : au bout du monde et au fond de soi.

Nous avons également **visité** de nombreux lieux (un peu moins d'une dizaine) en pesant à chaque fois les **points positifs et négatifs** de chacun des emplacements et des établissements. Un notaire expérimenté nous a également conseillé sur le choix du statut juridique du projet qui a pris la forme d'une **association** fiscalisée à but non lucratif pouvant avoir des bénévoles (et avec une dimension commerciale).

Nous avons l'habitude de prendre un **temps de prière** en équipe avant chaque réunion nous permettant de replacer le projet dans son contexte et de prendre un peu plus de recul quant aux échanges ou débats que nous allions avoir.

Le **soutien du diocèse** et la **bénédiction de l'évêque** a été déterminant pour donner de la **légitimité** au projet et démarré l'activité grâce à un **prêt initial** important d'un an permettant de financer l'achat du fond de commerce, l'achat de la licence IV, les différentes formations et frais à l'ouverture. Cela nous a demandé d'"**aller vendre le projet**" auprès de partenaires et de créer une plaquette **d'appel aux dons** quand le projet a été suffisamment avancé. Nous pouvons solliciter des dons auprès de différentes communautés comme les paroisses, les paroissiens, les fondations, des abbayes, des familles fortunées. Un crowdfunding ou financement participatif peut également participer à la dynamique d'appel au dons.

Un conseil est de **commencer petit** afin de tester le concept sans prendre trop de risque : le modèle économique restant fragile, nous avons décidé de limiter les risques en commençant par une petite surface (52 m<sup>2</sup>) et un fonctionnement avec un seul salarié aidé par des bénévoles.

Après l'ouverture, mon rôle principal dans l'association est de veiller à ce que les orientations prises par le projet soient toujours **fidèles aux valeurs** et au fond du projet initial qui a nécessairement besoin d'évoluer dans sa forme. Preuve que le projet reste fidèle à son concept initial, nous n'avons pas encore eu besoin de modifier le dossier de présentation rédigé à l'ouverture en 2015 !

Comme toute création d'entreprise, l'ouverture d'un bar reste une **épreuve de foi** : il faut garder la foi car **l'important, c'est d'y croire** jusqu'à la réalisation concrète du projet. Dans ce type d'aventure, il faut savoir relever les défis, traverser les tempêtes et partager les exploits en équipe. C'est un projet passionnant, parfois dans les deux sens du mot "passion" : enthousiasme mais aussi souffrance... Il faut donc **garder confiance** et **se laisser porter par l'Esprit qui nous guide** & au bout d'un moment, **décider de franchir le pas** !

**Chris Delepierre, entrepreneur, bénévole et membre de l'équipe initiale**



## 2. Politique sociale

Chaque **nouveau bénévole** a un **entretien initial** et signe une **convention d'engagement réciproque**. Ils sont **membres actifs** de l'association et **volontaires**. Ils se relaient par plage de quelques heures (environ 2 fois par mois), principalement pour l'animation du lieu. Un **groupe What's App** permet un échange interactif de nouvelles et d'informations à la communauté. L'équipe de bénévoles se renouvelle fréquemment. L'engagement bénévole dure en moyenne 1 an. Une **newsletter** est régulièrement envoyée à la communauté pour donner les principales nouvelles.

L'unique salarié est toujours présent aux heures d'ouverture du bar et reçoit l'aide d'un ou deux bénévoles qui assurent la mission d'accueil du lieu. Un jeune en contrat de service civique s'occupe de l'animation du lieu et crée des liens avec d'autres associations locales. Un gérant bénévole s'occupe de la gestion administrative, sociale et comptable du lieu en tant que responsable de la structure et gère les approvisionnements (commandes, réception des livraisons, gestion du stock).

## Retour d'expérience sur la gestion du bar :

**Un bar à mission pastorale**, c'est une très belle idée ! Mais c'est aussi un **gros boulot**...

Qu'on le veuille ou non, c'est quand même une **petite entreprise** à gérer avec, pour le responsable, des tâches bien identifiées, qui prennent pas mal de temps (**coordination de l'ensemble, gestion du salarié, comptabilité, approvisionnements, représentation auprès des pouvoirs publics**), plus tous les imprévus : fuite de l'évier, rongeurs dans la cave, absence imprévue du salarié, réclamation auprès d'un fournisseur suite à une livraison non conforme, etc...

Pour ouvrir un **bar en licence IV** sous statut associatif, il nous a fallu nous battre avec les services municipaux. J'encourage à beaucoup de **ténacité**, car c'est une situation peu commune et donc mal connue.

**L'équilibre des comptes** est une difficulté permanente dont il faut être bien conscient avant de se lancer dans l'aventure ! Je cite Etienne Blin, cofondateur du café *Amen-toi* à Nantes et ancien financier : « *J'ai calculé que le chiffre d'affaires d'un bar catholique est moitié moins élevé que celui d'un café normal. La fréquentation est moins importante car beaucoup hésitent à passer la porte d'un établissement confessionnel.* » (*La Vie*, 12 oct. 2017) Cependant les nombreuses charges sont les mêmes : salaire, loyer, assurances, cabinet comptable, cotisations obligatoires comme la Sacem ou la Médecine du travail, impôts et taxes de toutes sortes qui grèvent considérablement le budget.

Il est un peu frustrant, dans un lieu comme le Comptoir de Cana, de mesurer **l'énergie** et la **bonne volonté** dépensées, notamment par les bénévoles (une trentaine pour un seul salarié) et de constater que, malgré cette générosité et ces efforts, on peine à dégager un **maigre bénéfice**.

On n'a jamais fini de **se remettre en cause**, de chercher d'autres moyens d'attirer et de satisfaire les visiteurs, d'essayer d'autres idées...

Par ailleurs, être le gérant d'un tel lieu, c'est une vraie **responsabilité** envers les autres bénévoles et les clients, voire envers les autorités diocésaines qui, si elles ne financent pas le bar, le cautionnent néanmoins ; responsabilité aussi face aux services vétérinaires, au fisc ou à la police municipale. C'est une préoccupation permanente et parfois pesante, d'autant qu'on ne sait pas toujours clairement ce qui est autorisé ou non ! Pour ne pas se sentir trop seul, je recommande vivement de **s'entourer** d'un Bureau qui se réunisse régulièrement.

Toutefois, en ce qui me concerne, malgré ces difficultés (détaillées peut-être un peu longuement), je suis ravi de cette expérience et, au moment de passer la main, je continue d'affirmer qu'on m'a fait un véritable **cadeau** en m'appelant à cette mission originale et inattendue. Le fait notamment de participer au service plusieurs soirs par semaine m'a offert nombre de rencontres enrichissantes, de confidences reçues, d'échanges profonds qui m'ont réellement fait grandir. **Deo gratias !**

**Régis Héaulme, diacre, responsable bénévole du lieu de 2015 à 2017**



## Retour d'expérience sur l'engagement bénévole :

Je suis devenu bénévole au Comptoir de Cana un peu par hasard (mais est-ce vraiment du hasard ?). Un **engagement** dans ma paroisse que je quittais après 9 ans de service car j'avais envie de faire autre chose. Pas de besoin identifié dans cette même paroisse malgré plusieurs RDV avec mon curé ; un ami prêtre qui me propose de venir boire un verre dans ce bar « un peu spécial » et l'aventure était lancée. C'était il y a deux ans et demi...

Un point que j'ai trouvé rassurant lorsque j'ai rejoint l'équipe comme bénévole, c'est que le projet me semblait « **bâti sur le roc.** » J'ai vu que l'intuition initiale avait été travaillée, challengée, écrite, partagée. Cela s'est vu dans les rencontres que j'ai eues avant de m'engager, dans la plaquette de présentation du projet, dans les éléments de décor du bar. **Rien ne semblait avoir été laissé au hasard.** Je pense que cette phase de maturation, à laquelle je n'ai pas participé, est primordiale et qu'il faut accepter de se donner du temps pour la vivre en vérité.

Dès le démarrage du projet, il y a eu un **processus de validation des candidatures pour devenir bénévole.** Je pense que ce point est clef. Il peut paraître contraignant, surtout lorsque le nombre de bénévoles est insuffisant, mais il est selon moi un moyen efficace de **garantir la pérennité** de l'intuition initiale.

L'intuition initiale... Je pense que dans ce type de projet (comme lorsque l'on crée une entreprise), il faut accepter qu'elle puisse **évoluer** dans le temps. On écrit des choses « en chambre », on y réfléchit, on pense avoir couvert tous les points et l'on se rend compte qu'au tamis de la vie réelle, les choses ne se passent pas comme on l'avait prévu. Je pense qu'il faut accompagner ce phénomène que je considère comme naturel. Il faut pour cela une instance qui s'assure que les bases du projet restent solides, que l'on ne touche pas au cœur de ce qui l'a constitué au démarrage car, sinon, ce serait un autre projet. Cette instance doit être constituée de personnes qui sont directement dans l'opérationnel qui doivent être accompagnées d'autres personnes qui, elles, seront un peu plus en retrait. Je pense que cet organe de « surveillance » doit être constitué dès le démarrage.

Si le cœur de l'intuition initiale n'est pas touché, il faut accepter de **se remettre en cause à la périphérie** du projet et accompagner les évolutions. C'est l'une des missions du bureau (ou du conseil d'administration). C'est peut-être l'une des choses les plus compliquées à vivre en qualité de membre du bureau. Il y a tellement de questions opérationnelles à gérer qu'il n'est pas évident de prendre le temps pour se poser sur les questions un peu plus « stratégiques. » C'est pourtant fondamental.

Un des points de force de notre projet me semble être la **diversité** des personnes qui y participent et qui y sont attachées. Je pense qu'il faut savoir s'appuyer sur les **forces de chacun.**

Il y a tellement de choses à faire en dehors du service. Il faut **savoir proposer** à ceux qui le souhaitent des tâches dans lesquels ils se sentiront à l'aise, qu'ils aimeront faire. On peut même imaginer des personnes qui rejoindraient le Comptoir et qui ne seraient pas au service mais qui aideraient en « back office. » N'oublions cependant pas que chacun est bénévole. Il faut savoir faire jaillir les idées mais également trouver des personnes pour les faire avancer et, le cas échéant, **canaliser les énergies.** L'idée de mettre en place des « **commissions** » me semble être une bonne réponse à ces aspirations.

Ce projet est une **fabuleuse aventure humaine.** Il l'est évidemment grâce à nos hôtes. Que de belles **rencontres**, de beaux **échanges** j'ai pu vivre en deux ans et demi. Il l'est également grâce à **la fraternité des bénévoles.**

Lionel Mallet, bénévole et membre du bureau

### 3. Investissement et exploitation financière

Les principaux **investissements** ont été l'achat du fond de commerce (bail commercial), l'achat de la licence IV et les frais à l'ouverture (frais de notaire, frais de formation, aménagement du lieu).

<b>Investissement</b>	Achat du fonds	78 000 €
	Frais de notaire	3 900 €
	Achat de la licence IV	9 000 €
	Formation exploitation licence	1 000 €
	Aménagement du lieu	
	<b>TOTAL</b>	<b>91 900 €</b>
<b>Emprunt</b>	PRÊT DE L'ASSOCIATION DIOCÉSAIN	100 000 €
<b>Remboursement</b>	Don d'une communauté chrétienne	20 000 €
	Don d'une communauté chrétienne	15 000 €
	Participation Service diocésain des jeunes	10 000 €
	Apport des fondateurs	15 000 €
	<b>RESTE À REMBOURSER</b>	<b>40 000 €</b>

L'intégralité du prêt d'un an de la part de l'Association Diocésaine (100 000€) a été remboursé par les dons collectés au terme de la première année.

Pour l'**exploitation** du bar, des grands ratios à respecter existent et donnent de bonnes indications :

> Achat de matières premières / chiffre d'affaires (CA) = 30 % au maximum

=> Soit un **taux de marge brute** / CA minimum d'environ **70 %**

#### 1.1 - Le coût matières



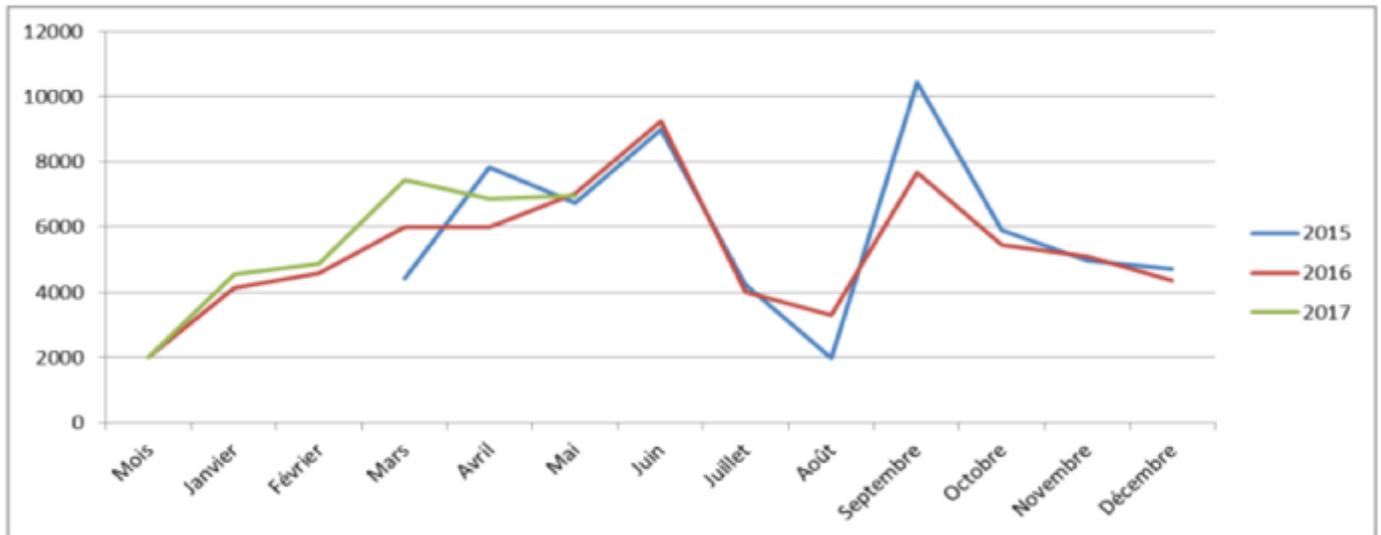
Le taux de marge est généralement plus élevé pour les bars à boissons que pour les restaurants.

> Loyer / Chiffre d'affaires (CA) : de 9 à **10 % au maximum**

> Coulage (perte, casse, vol) / CA : 2 % au maximum

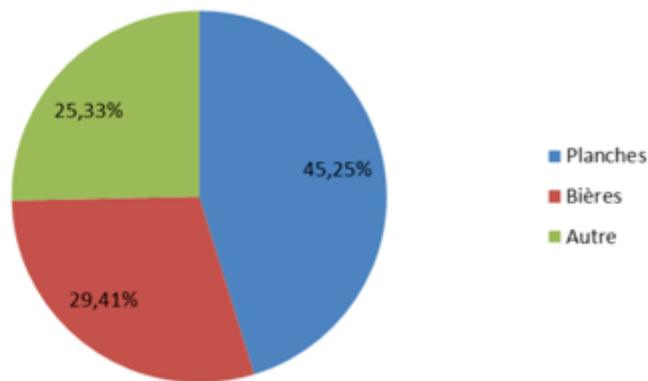
> Frais de personnel / CA : 30 % au maximum

Le chiffre d'affaires généré chaque année est d'environ **70 000€ HT** / an.



Variation du chiffres d'affaires par mois

L'objectif moyen de CA par jour est de 380€.



Répartition du chiffres d'affaires par typologie de produits

Les principales **charges** du bar sont l'achat des matières, la masse salariale et le loyer.

Autres charges : eau & électricité, assurance, location du terminal bancaire, de la caisse enregistreuse, taxe foncière, taxe locative, frais comptables, téléphone, SACEM, produits d'entretien, frais de communication.



#### 4. Communication & Marketing

Le bar est actif sur les réseaux sociaux principalement sur Facebook (1800 abonnés sur la page).

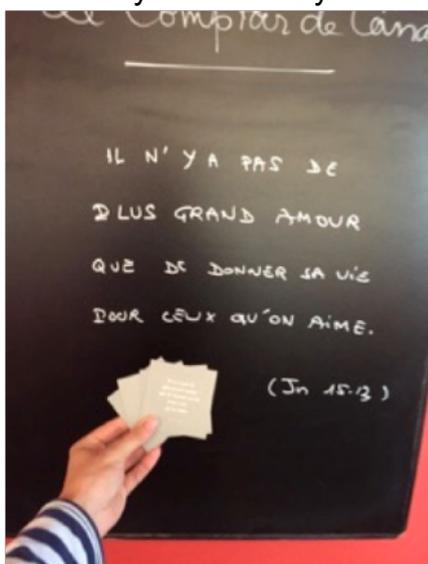
Le bar est enregistré sur Trip Advisor (notes de 4,5 / 5 avec 18 avis) ainsi que sur Google (notes de 4,5 / 5 avec 22 avis).

Le site [www.lecomptoirdecana.fr/](http://www.lecomptoirdecana.fr/) a été créé pour donner les principales informations.

Les événements sont annoncés via des affiches & flyers ainsi que via les réseaux sociaux.

A l'ouverture, le Comptoir a bénéficié d'une large couverture médiatique : plus d'une cinquantaine d'articles tout média confondu (presse, radio, TV, blog) ont été référencés.

Des partenariats ont été montés avec les radios locales (RCF, Métropolys) ainsi que des fournisseurs comme l'abbaye de Chimay ou l'abbaye du Mont des Cats.



#### Retour d'expérience sur les bénévoles et les animations :

##### Les bénévoles

En dehors de notre salarié, l'association est composée d'une **trentaine de bénévoles**. Les bénévoles s'engagent à tenir une permanence au bar tous les 15 jours (en moyenne). Selon les disponibilités et l'investissement, certains font plus, d'autres font moins.

Bien que, les bénévoles aident au service du bar, ils sont vraiment la **plus-value** du Comptoir de Cana : ils se **mettent au service**, à **l'écoute** des clients que nous appelons **nos hôtes**. Donner de son temps, pour les **accueillir à la manière du Christ** en incarnant la question, « *que veux tu que je fasse pour toi ?* ».

Pour certains hôtes, cela se traduit simplement par leur servir un verre. Pour d'autres une conversation s'engage. Et quand la **relation** est établie, une confiance est faite, la **parole est libérée** et cela fait du bien. Cela se passe dans un **dialogue**, où chacun apporte à l'autre.

En dehors des permanences de service au Comptoir, des **temps de relecture** sont proposés aux bénévoles de manière individuelle et/ou collective. Ces rencontres ont pour but de **relire l'engagement** des bénévoles et donner de la valeur à leur **engagement**, de développer la **spiritualité de l'hospitalité**, du 'Dieu aubergiste'.

C'est une nouvelle **forme d'engagement** qui attire : « *donner de son temps en servant de la bière, c'est marrant* » confie un bénévole. Aujourd'hui, au bout de 2 ans et demi, l'association arrive à **renouveler ses bénévoles** ; la durée d'engagement est en moyenne d'une année. Peu de bénévoles sont là depuis le tout début de l'ouverture. Avec une trentaine de bénévoles actifs, il nous manque encore une dizaine de bénévoles pour remplir toutes les plages horaires de service disponibles.

## Les animations

Au départ, un **programme** précis avait été élaboré sur plusieurs mois. Avec des animations comme des soirées « Beers and Book » (où toutes les 15 minutes une cloche sonne et une personne du bar pouvait proclamer un texte qu'il avait choisi) ou des soirées « Brèves de comptoir » (où l'on venait parler d'un fait d'actualité avec un journaliste présent dans le bar).

Ces rendez-vous réguliers se sont vite essouffés. Après 2 ans et demi d'expérience, nous constatons que les soirées qui fonctionnent le plus sont celles organisées **en partenariat avec une association extérieure**. L'association amène son **réseau** et cela fait connaître le bar à d'autres personnes. Mais cela demande un gros travail de **relation** et de **maillage** avec d'autres associations (qui ont un côté solidaire).

Des exemples de **partenariats** :

- Une association qui rassemblent des personnes adoptés ou concernés par l'adoption venant témoigner
- Une association qui sensibilise à la surdité par le jeu avec des personnes sourdes ou malentendantes
- Une association d'aide au migrants, etc...

Il y a autres d'autres événements plus **festifs** comme des soirées karaoké ou des concerts. Puis en fonction des différents événements sportifs, nationaux ou locaux : les retransmissions de match de foot pendant le Mondial ou l'Euro, la sortie du beaujolais nouveau, la fête de la musique, la Braderie de Lille, etc...

Nos conseils que nous pouvons donner sont **d'être à l'affût** de ce qui se passe autour de vous, s'intéresser à **l'engagement** d'autres personnes et créer un **partenariat** avec eux, être **force de propositions** et savoir **se réinventer**.

Cela demande beaucoup **d'investissement** et l'essentiel est de constituer une **équipe** pour porter tous ces projets.

**Benjamin Florin, responsable des bénévoles & des animations et membre du bureau**



## Retour d'expérience sur la spiritualité du lieu :

A l'ouverture du Comptoir, il y a 3 ans, l'équipe pionnière m'a sollicité pour devenir serveur bénévole un soir tous les 15 jours. Je ne peux nier que le contact humain me plaît et j'y ai vu **l'opportunité de nouvelles rencontres** et la possibilité de **m'investir** dans cette proposition **d'Eglise innovante**.

Lors des services, et en particulier à la Fête de la Musique ou à la Braderie, je m'efforce d'**aller vers** ceux qui ne s'arrêteraient pas spontanément, juste pour leur faire connaître ce lieu original, leur parler de solidarité, d'espace de parole, d'implication de bénévoles.

Oui, le Comptoir est un **lieu d'Eglise hors-du-commun** qui ne laisse pas indifférents ceux qui ne le connaissent pas encore. Il est tellement important de ne pas rejoindre que les personnes de la « tribu Eglise » et nous avons là un **outil** qui peut nous y aider.

J'ai repris quelques fioretti d'une soirée au Comptoir lors de la Fête de la Musique 2017, et j'en ressors une : « *Un prêtre derrière un bar en train de servir des bières ? s'étonne une hôte, l'Eglise a bien changé !* » Du pain béni pour **entrer en dialogue** sur l'Eglise et, petit à petit, avancer vers les questions sur le sens de l'existence, la place de Dieu, l'importance des rencontres et des parvis. Dans son encyclique inaugurale « *La joie de l'Evangile* », le pape François invite à vivre une « *Eglise en sortie* » ; je crois que le Comptoir répond à cet appel, il contribue à « *aller aux périphéries existentielles de notre monde* ».

Je ne peux gommer le fait que ce n'est pas toujours facile (faible fréquentation) et bien accueilli (« l'Eglise a-t-elle besoin d'investir des moyens dans ce projet de bar ? », alcoolisation des jeunes), mais cela fait partie de **l'expérience prophétique** !

Quelques semaines après cet appel à servir, l'évêque m'appelle à devenir responsable de la Pastorale des Jeunes du diocèse. Me voici encore davantage impliqué dans cette aventure du Comptoir. Je n'en prends la mesure que progressivement.

J'ai intégré le bureau, endossant le rôle de secrétaire. A quatre, nous nous retrouvons toutes les trois semaines pour évoquer les questions inhérentes au fonctionnement, pour préparer les rencontres de bénévoles et prendre les décisions politiques et stratégiques. Il est bon de **travailler** ainsi **en équipe**, avec nos compétences complémentaires.

Il nous faut aussi faire appel à des personnes de bon conseil ou apportant leur concours technique, leur disponibilité. Cette **dimension de l'appel** est importante pour ne pas ronronner. En deux ans et demi, l'ensemble de l'équipe des bénévoles s'est presque renouvelée entièrement du fait des mutations professionnelles, des passages de relais. L'arrivée de nouvelles personnes apporte un souffle nouveau. Ne cachons pas le fait qu'il n'est pas toujours facile de trouver des personnes, jeunes ou moins jeunes, ayant de la disponibilité (un service toutes les quinzaines minimum est demandé) et se sentant à l'aise dans la relation aux hôtes.

A mon sens, il est important que des personnes de différents états de vie (célibataires, mariés, consacrés), de différents âges, puissent servir au Comptoir.

Nous vivons un temps favorable en Eglise pour **initier des projets innovants**, en témoignent des manifestations telles que « *Pitch my church* ». Le pape a initié le Synode sur les Jeunes, la foi et le discernement vocationnel : nul doute que la nouveauté naîtra de cette démarche.

Notre diocèse de Lille est un diocèse jeune, ancré dans une tradition d'engagement social. La métropole lilloise accueille plus de 100 000 étudiants, et l'activité économique attire de nombreux jeunes professionnels. La cible est là, encore faut-il la rejoindre. Un autre challenge : se faire connaître et donner l'envie de franchir le pas de la porte, d'entrer dans l'auberge pour y être accueilli et vivre une rencontre.

La **dimension chrétienne de l'hospitalité** y est sensible : un sourire, une attention, une discrétion, de bonnes choses à déguster.

Les **dimensions de solidarité et de fraternité** sont mises en avant : les hôtes eux-mêmes sont appelés à partager en offrant un café suspendu ! Les repas solidaires mensuels pour les personnes de la rue sont expliqués dans la carte. La 'baseline' du Comptoir est devenue au fil du temps : « *Le Comptoir de Cana, **bar associatif et solidaire*** ».

Le lieu du Comptoir de Cana est fragile tant économiquement qu'humainement, mais n'est-ce pas le propre de notre Eglise (et peut-être de toute entreprise humaine) **d'être fragile** ?

Le Comptoir de Cana participe de l'**audace missionnaire**, et il est bon d'en recueillir déjà les fruits pour les hôtes comme pour les acteurs de ce projet. N'oublions jamais que **l'Esprit Saint nous précède dans toutes nos actions** !

**Xavier Behaegel, prêtre diocésain, vicaire épiscopal pour la Pastorale des Jeunes, bénévole depuis l'ouverture**

## **Conclusion par le message d'un des fondateurs à l'ouverture**

« Il faut maintenant **vous décider et avancer** avec celles et ceux qui le veulent.

- *C'est un pari, bien sûr.*
- *On n'est sûr de rien, c'est vrai.*
- *C'est une affaire de confiance, assurément !*

*On peut bien sûr attendre encore, chercher d'autres lieux, d'autres budgets, d'autres personnes, d'autres signes, d'autres assurances, d'autres coups de cœur... mais in fine, les questions seront toujours les mêmes...*

*Pour ma part, les encouragements et les soutiens de tant de personnes dès qu'on parle de ce projet, les avancées considérables faites depuis quelques semaines, les feux qui sont passés « au vert » pour un tas de questions, me font dire que cette affaire-là n'est pas une lubie, ou un caprice, mais un appel à **oser quelque chose de neuf pour l'annonce de l'évangile**.*

***J'y vois comme un appel. »***

## **Belle aventure en Christ !**

