



En coeur de ville
PARTAGER LE MEILLEUR ...

BAR - RESTAURANT

OUVERT DEPUIS LE 14 MARS

venez et voyez !



DEGUSTER



ECHANGER



VOYAGER



PARTAGER



SE CONNECTER

Le Comptoir de Cana est un lieu pour la vie.
Un lieu pour la parole.
Un lieu pour les rencontres.
Nous voudrions que chacun s'y sente comme chez lui.
Un lieu pour chercher et pour trouver ensemble.
Un lieu pour voyager au bout du monde et au fond de soi.
Comme un «tiers-lieu» d'Église, où l'Évangile se mêle à la vie de tous les jours.
Un lieu où l'on vient entre amis et où l'on s'en fait de nouveaux.
Un lieu sans «prise de tête».
Un lieu où il fait bon se retrouver, pour goûter de bonnes choses,
des produits qui ont une histoire, partager nos histoires,
et nous laisser surprendre et accueillir.
À Cana en Galilée, on a servi le meilleur.
À Emmaüs, près de Jérusalem, une rencontre surprenante s'est vécue.
Nous aimerions qu'ici, il en soit de même.

Notre concept

Un concept articulé autour de 3 verbes-clé: accueillir, surprendre, déguster.
Le bar-chrétien cible les jeunes professionnels (25-35 ans), sans exclure les autres générations.
C'est un lieu où chaque client...
...est accueilli comme une personne, au nom du Christ, avec chaleur et authenticité;
...est surpris par le confort du cadre, les animations ressourçantes et l'invitation aux voyages
(intérieur, spirituel et dans le monde);
...y déguste, la parole des autres, la Parole de Dieu et de bons produits qui ont une histoire
(monastiques, éthiques, biologiques...).

Accueillir

Le bar dispose de tables pouvant accueillir des clients en solo, en duo ou en groupe;
chaque table est désignée par un nom.
Une musique d'ambiance assure la discrétion des discussions entre clients
sans les gêner par son niveau sonore.
Le bar offre la connexion Wifi.
Une salle peut être privatisée pour des évènements
(concerts, conférences, réunions...)
Des cafés «suspendus» sont proposés par solidarité (voir ci-contre).

1 = 2 / Caffè sospeso

Le caffè sospeso (en français : « café suspendu ») est une tradition de solidarité envers les plus pauvres, pratiquée dans les bars napolitains.

Elle consiste à commander un café et en payer deux, un pour soi et un autre pour un client démuné qui en fera la demande.



Surprendre

L'invitation aux voyages (spirituel et à travers le monde) est symbolisée par la présence d'une carte du monde. La décoration est authentique et chaleureuse, réalisée avec des objets du monde évocateurs du voyage (livres, cartes...)
La thématique du voyage est déclinée au travers d'expositions photos, de conférences, rencontres avec des artistes, des voyageurs, etc., de témoignages, de lectures, ainsi que d'une bibliothèque.

La thématique du voyage est déclinée au travers d'expositions photos, de mini-conférences, de témoignages, de lectures, ainsi que d'une bibliothèque et de jeux de société.

Déguster

On y sert des plates savoureuses à base de produits qui ont une «histoire»: monastique, éthique, exotique, biologique.
Les prix des plats, boissons et formules sont ronds et accessibles.

Un projet pastoral

Le *Comptoir de Cana* est d'abord et avant tout un projet pastoral. Nous ne nous lançons pas dans cette aventure pour le plaisir de créer une entreprise, mais pour chercher ensemble à annoncer l'Évangile à frais nouveaux.

Des bénévoles

La présence de bénévoles, convaincus comme nous du bien-fondé de cette pastorale, est indispensable. Ils ne viennent pas là d'abord pour prêter main forte au salarié, mais pour donner à l'affaire sa «valeur ajoutée».

Un salarié

Si *Le Comptoir de Cana* n'est pas une entreprise classique, elle veut aussi à terme créer quelques emplois. Un premier emploi à plein temps de barman est créé. L'embauche d'un cuisinier pourrait suivre dans les mois à venir.

Des animations

- 📖 Des expositions (en commençant par une exposition des tableaux de Jean-Luc Bonduau qui déclinent le récit d'Emmaüs)
- 📖 Des présentations de livres en soirée ou lors de goûters le samedi après-midi : à destination des jeunes familles, des fiancés, des amateurs de voyage. Il y a une vraie attente !
- 📖 Des soirées «cheese & beer»: une bière / une abbaye / un fromage ;
- 📖 Des petits concerts acoustiques ;
- 📖 Des soirées «Wine & book» où chacun peut venir lire et partager un texte de lui ou d'un autre ;
- 📖 Et bien d'autres propositions encore.

Un soutien au Trophée de l'humanitaire

Le Comptoir de Cana est un projet solidaire. Chaque année, des jeunes mènent des projets humanitaires, au bout du monde ou au bout de leur rue. En partageant leur enthousiasme, leurs compétences, leur souci de la justice, leur foi en l'Homme, ils contribuent à mettre des gens en vie. Comme dans l'évangile de Cana, ils changent l'eau en vin. Avec un peu, ils sont capables de faire beaucoup.

Comme dans l'évangile d'Emmaüs, ils changent le deuil en joie, la solitude en rencontre. Et la vie y gagne en sens.

L'association Les amis du Comptoir de Cana veut les soutenir en leur attribuant des bourses pour mener à bien leurs projets.

Tous les bénéfices du *Comptoir de Cana* vont ainsi soutenir le Trophée de l'Humanitaire, porté par le Service diocésain des jeunes. Ceux qui viendront au *Comptoir* continueront ainsi à soutenir leurs actions de développement : elles y seront présentées tout au long de l'année.

En chiffres

1. C'est le nombre de salarié, Louis, présent tout au long des ouvertures.

9 ou 10. C'est, en euros, le prix des planches, en soirée. Mais peut être aussi des mini-planches avec les mêmes produits (5 €), des croques au fromage du Mont des Cats avec de la salade et quelques desserts simples (Ah! la mousse au chocolat de l'abbaye de Bonneval, ou le croustillant de nonettes de Saint-Wandrille et la glace à la vanille de Madagascar!)

Le samedi une formule soupe + planche du Shabbat et, l'après-midi, une formule goûter gourmand avec vrai chocolat chaud, bon pain, brioches et confitures d'abbaye...

17h30. C'est, en moyenne, l'heure d'ouverture.

Dans le détail, cela donne :

Mardi : 17h30-23h

Mercredi : 17h30-23h

Jeudi : 17h30-23h30

Vendredi : 17h30-Minuit

Samedi : 15h-Minuit

18. C'est le jour de mars où aura lieu l'inauguration !

24. C'est le nombre de mois de réflexion avant de monter le projet.

25-35. En année, c'est l'âge moyen des clients cibles du bar.

38. C'est le numéro de la rue des Bouchers où se trouve *Le Comptoir de Cana*.

Interview

Un bar chrétien dans le Vieux-Lille

Un bar chrétien ouvre dans le Vieux-Lille. Pour en parler, Régis Héaulme, diacre et président de l'association Le Comptoir de Cana, Benjamin Florin, animateur en pastorale, et Anne-Laure Pascal, dans l'équipe qui travaille à ce projet depuis deux ans.

Un bar chrétien, qu'est-ce que ça veut dire?

Benjamin. C'est un bar comme les autres, ouvert à tous, mais porté par des chrétiens. Le but, c'est de rejoindre par un autre biais les personnes qui n'ont pas l'habitude de venir à l'église. On veut les rencontrer sur un terrain qui leur est plus familier. Ce sera un bar où chacun sera accueilli quelles que soient ses convictions. Si on a juste envie de venir dans un bar, on sera très bienvenu. Et si on veut aller plus loin, il y aura possibilité de discuter, de goûter à quelque chose de différent.

«Un café peut changer une vie»

Un bar comme les autres, ça veut dire quoi?

Anne-Laure. J'ai l'habitude de dire qu'un café peut changer une vie. Le Comptoir de Cana, c'est un bar où l'on profite d'un cadre sympathique et dans lequel on consomme de bonnes choses. Un lieu qui permette la rencontre. On veut être à la croisée entre Emmaüs et Cana. À Cana, le meilleur a été servi. À Emmaüs, une rencontre a été possible. Pour ça, il faut un lieu où l'on se pose, où l'on s'arrête, où l'on est bien, où l'on se sente un peu chez soi.

Qu'allez-vous servir comme produit?

Anne-Laure. Principalement des bonnes bières monastiques! Des produits qui ont une histoire, qui proviennent de lieux qui eux-mêmes nous disent quelque chose de l'Évangile, ou de personnes qui nous donnent à voir une autre facette de l'Église aujourd'hui!

C'est une vraie aventure professionnelle que vous lancez là...

Régis. Tout à fait. C'est aussi l'une des raisons qui font que c'est un

projet passionnant pour moi. J'étais chef d'établissement scolaire et je me retrouve patron de bar. C'est tout un monde à découvrir! J'ai appris ce qu'était une licence IV, j'ai dû faire une formation pour découvrir ce qu'est un permis d'exploitation. Je découvre un monde professionnel passionnant. Une aventure, le mot n'est pas excessif!

Comment ça va fonctionner concrètement?

Régis. Un salarié sera présent tout au long des heures d'ouverture du bar. Il sera toujours accompagné d'au moins un bénévole qui sera attentif à l'animation. Le salarié est un professionnel: il va tenir le bar, s'occuper de la salle, servir les clients. Le bénévole pourra donner un coup de main pour le service mais sera là aussi et principalement pour parler avec les gens, s'ils le souhaitent, se mettre à l'écoute.

Anne-Laure. Ces bénévoles auront un peu le visage de l'aubergiste d'Emmaüs. Être là et être facilitateur de rencontre, un peu un médiateur, et en même temps, parfois les clients auront juste envie de consommer un café et reprendre la route.

«Un thème à déployer: celui du voyage, lointain comme intérieur»

Ce bar est situé rue des Bouchers dans le vieux-Lille. Vous avez repris une ancienne épicerie. À quoi cela va-t-il ressembler à l'intérieur?

Benjamin. D'extérieur, ça ressemblera vraiment à un bar normal, dans une ancienne bâtisse du vieux-Lille. À l'intérieur, on a choisi des couleurs chaudes plutôt. Il y a un thème que l'on veut vraiment déployer, et notamment dans la décoration, c'est celui du voyage: le

voyage lointain et le voyage intérieur. Des livres seront ainsi à disposition pour nous inviter au voyage, des guides de voyage, une Bible, des livres plus spirituels...

Mais il n'y aura pas de crucifix ni de grande statue de la vierge...

Benjamin. Il y aura des petits signes comme l'icône de Jésus et son ami, qu'on retrouve à Taizé. Des expositions tourneront régulièrement. Ce pourront être des expositions de photos qui nous invitent au voyage, par exemple de voyage humanitaire ou de voyage culturel à travers le monde...

Comment vous avez réussi à financer tout ça? Ce n'est pas anodin d'ouvrir un projet comme celui-ci...

Régis. Le bar doit s'autofinancer. On ne va pas jouer à la marchande! Ceci dit, pour ouvrir, nous avons eu un prêt à court terme du diocèse, nous devons le rembourser dans un an. Des structures ont participé en partie au remboursement de ce prêt. Les sociétaires qui sont à l'origine du projet ont aussi mis de l'argent. Nous faisons aussi un large appel à toutes les bonnes volontés, à tous les chrétiens qui trouvent ce projet intéressant pour qu'ils nous aident à financer non pas le fonctionnement du bar mais ce prêt que nous devons rembourser et qui nous a permis d'acheter le fond de commerce, la licence IV et de faire l'aménagement des locaux...

Propos recueillis par Mathilde Hauvy pour RCF-Nord de France



Ils nous encouragent



Mgr Laurent Ulrich

archevêque de Lille

«Parce que ce projet de bar chrétien dans le Vieux-Lille est le signe concret d'une Église qui cherche à rejoindre les gens dans les cultures nouvelles; parce qu'il témoigne d'une Église qui cherche à sortir d'elle-même, à aller aux périphéries, je le soutiens. Et je vous invite à y croire vous aussi! C'est une façon nouvelle de mettre l'Évangile à portée de regards. Une chance à offrir.»

François Ammeux

Jeune professionnel du MCC Lille métropole, Auditeur financier chez KPMG

Le Comptoir de Cana propose un concept innovant dont la finalité permet un lien supplémentaire entre notre Église et la société. Ancré dans un quartier tendance de notre ville, il aura un rayonnement efficace pour attirer les personnes. Ce carrefour permettra des rencontres pour l'ensemble de notre communauté. Si Internet a l'objectif d'optimiser notre communication, ce bar pourra compléter nos propositions en facilitant les échanges.

Wilfried André

PDG d'Alice Délice

Le projet de bar chrétien, auquel j'ai pu participer à vos côtés, a suscité mon intérêt et mon enthousiasme à deux titres. Premièrement, j'ai mesuré, à nouveau, les capacités fédératrices de notre Église; un groupe de 10 personnes s'est rapidement formé pour donner corps à ce formidable projet. Deuxièmement, j'ai fortement apprécié la volonté de participer à un projet chrétien créateur de sens, mais aussi de valeur économique, sans tomber dans le «pur» philanthropique. Que le bar chrétien naisse, se développe et se duplique!

Bénédicte Barthalon

Soeur auxiliaire, médecin

L'ouverture d'un café chrétien en plein centre ville de Lille me paraît une bonne idée pour permettre à des jeunes (et des moins jeunes) un peu distants de l'Église d'y trouver un lieu pour pouvoir parler librement de leurs questionnements éthiques, recherche de sens, recherche de foi... Notamment les jeunes des groupes dont j'ai la responsabilité: Biblétique (groupe d'étudiants en médecine de lecture biblique et éthique et de partage d'expérience hospitalière) et Mag+s (porté conjointement par le Mej, CVX, et le Réseau jeunesse ignatien).

Nathalie Becquart

Directrice adjointe du service national pour l'évangélisation des jeunes

Ce beau projet m'apparaît très pertinent. Cela me semble en soi évidemment une très bonne idée pour rejoindre les jeunes dans leur monde, leurs habitudes, leur rythme... L'idée est sympa et originale.

Frère Thierry Hubert

Dominicain, responsable de Retraite dans la Ville

Quand on sait que les Dominicains se plaisent à rappeler que leur saint fondateur eut l'intuition de son Ordre dans une auberge une nuit alors qu'il discutait avec le patron qui n'était pas catholique, on ne s'étonnera pas que je me réjouisse, comme frère prêcheur, du projet *Le Comptoir de Cana*. On peut rêver ses contemporains se précipiter dans les églises, mais la réalité évangélique nous invite à les rejoindre, là où ils sont, là où ils vivent. Pour écouter, discuter, accompagner, manger, boire, se lever, remettre debout. Dit autrement, communier et ressusciter.

Hervé Knecht

Président de l'association de La Chartreuse de Neuville, Administrateur de l'Institut catholique de Lille

Bravo pour cette belle initiative. Plus que jamais, notre société a besoin de lieux comme celui-là, un espace de dialogue, d'écoute et d'échange. C'est un phare dans la vie lilloise qui nous aide dans notre route. C'est un lieu de convivialité qui donne du sens. C'est un lieu d'espérance. Ce doit être tout simplement un lieu de rires, de joie et de partage autour d'une bonne bière!

Cathy Pouvreau et Franck Biérent

Gérants du P'tit Brazz

Nous connaissons ce projet dont quelques-uns parlent depuis une dizaine d'années maintenant. Il y a quelques temps, l'équipe nous a présenté ce projet en tant que professionnels de la restauration... Nous le trouvons très réaliste, et vraiment original, au regard des connaissances de l'équipe et de l'enthousiasme qui se dégagent. Nous sommes prêts à apporter notre soutien et notre expérience à cette équipe hyper motivée.

Patrick Robinet

Secrétaire général de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) Lille Métropole

Je vous montre mon intérêt pour ce projet de bar chrétien pour les raisons suivantes: L'Église doit se moderniser et s'ouvrir aux jeunes, le fait que l'Église a comme projet l'ouverture d'un bar pour les jeunes est tout à fait innovant et peut créer une dynamique positive vis à vis de l'Église catholique. Vouloir se mettre à l'écoute des jeunes, les comprendre, connaître leurs attentes en les accueillant non pas dans un lieu de culte mais dans un lieu où ils se retrouvent, où ils échangent, avec chaleur, authenticité et modernisme, tout en pouvant consommer de l'alcool, est une ouverture forte de l'Église. Je pense sincèrement à la réussite de votre projet et nous sommes à votre écoute pour vous donner les conseils nécessaires à l'aboutissement de votre projet.