



Frédérique Paix a inscrit l'entreprise familiale Roland Paix traiteur, dans le mécénat solidaire à travers son action au profit de l'Adapei.

#premièredame

(Photo Hélène Dos Santos)

Frédérique Paix LE HANDICAP À CŒUR

PAR KARINE MICHEL
k.michel@nicematin.fr @km_michel

L'épouse du traiteur Roland Paix s'engage depuis trois ans, auprès de l'Adapei. Cette Varoise soutient un nouveau modèle entrepreneurial, où le travailleur handicapé est perçu comme une chance pour l'entreprise et ses employés.

Elle défend une « autre » entreprise. Où l'humain prend le pas sur le chiffre d'affaires. Où les salariés sont valorisés. Pour Frédérique Paix, l'environnement économique doit voir combien l'intégration du handicap au sein de l'entreprise est une chance. Une force même. Sensibilisée dès son plus jeune âge sur la question – « j'ai une petite-cousine qui souffre de trisomie 21. Je compte aussi un ami dont le fils souffre d'autisme » – elle s'est lancée dans la défense de cette cause à travers le mécénat solidaire. « J'avoue, le mécénat, nous y sommes venus au départ pour valoriser l'image de l'entreprise », confie sans détour, la souriante sexagénaire. L'entreprise en question, c'est Roland Paix traiteur. Vingt ans d'existence pour cette maison familiale qu'elle a participé à créer. Assise à l'une des tables dressées dans leurs locaux, à Saint-Maximin, ce petit bout de femme, active et déterminée, détricote le fil de sa vie pour expliquer son objectif.

UN BREAK D'UN AN APRÈS LE DÉCÈS DE SON PÈRE

« Rien ne la prédestinait à un tel parcours ». Voilà la phrase qui résume assez bien la ligne de vie de cette passionnée de culture, maman de deux garçons, Olivier et Bastien, et grand-mère de trois petits-enfants, Jules, Arthur et la petite dernière, Daphné. « Un rôle que j'adore », sourit notre hôtesse. Sa vie donc, poursuit Frédérique Paix après une quinte de toux – « j'ai une bronchite », s'excuse-t-elle –, c'est « une suite de rencontres qui vous font prendre des chemins de traverse ». Frédérique Lavenir, fille d'un comptable et d'une libraire, née au Vietnam il y a soixante-six ans, a grandi au Sénégal

jusqu'à l'âge de 15 ans. Jusqu'à ce que la famille rentre en métropole et s'installe à Aix-en-Provence. Suivent des études à Sciences Po puis à l'Institut d'administration des entreprises (IAE) et une licence d'anglais. Puis, elle part travailler à Paris. Mais après le décès de son père, Frédérique revient dans le Sud pour s'occuper de ses affaires. Elle a 24 ans. Cette disparition ébranle les certitudes de la jeune femme qui décide de faire un break de plus d'un an à New York d'abord, puis dans les Caraïbes ensuite. « Je me débrouillais en travaillant sur des bateaux ». Lorsqu'elle revient, à la fin des années soixante-dix, « plus rien ne [l]'intéressait professionnellement ». Frédérique se plie cependant, aux contraintes du commerce en ouvrant un magasin de maille haute couture, à Aix : « Avec la mère de mon meilleur ami... Mais j'ai craqué au bout de neuf mois. »

Là, elle fait la connaissance du directeur régional de l'association d'éducation populaire Léo-Lagrange. « Mon côté Sciences Po est revenu », confesse-t-elle. On est aux prémices de l'Europe, un sujet que l'association décide d'expliquer aux lycéens à travers des expositions itinérantes. Frédérique est chargée de les monter. Très vite, le directeur régional lui propose de prendre en charge le fonctionnement du couvent royal de Saint-Maximin, géré à l'époque par l'association. Elle estime que le responsable des cuisines n'est pas à la hauteur du défi alors elle décide, pour attirer congrès et séminaires dans ce lieu hautement symbolique, de faire appel à un prestataire qui allait devenir son mari : Roland Paix. « À l'époque, il travaillait avec ses parents », se souvient Frédérique.

La table Paix, Chez nous, jouit d'une très bonne réputation. Et lorsque les parents

#PARCOURS

- 1952**
➤ Naissance de Frédérique Lavenir le 4 novembre, au Vietnam.
- 1980**
➤ Rencontre son mari, Roland Paix.
- 1982**
➤ Naissance le 31 décembre, d'Olivier.
- 1984**
➤ Naissance de Bastien, le 6 décembre.
- 1999**
➤ Début de l'activité Roland Paix traiteur.
- 2009**
➤ Roland Paix traiteur s'installe dans la zone artisanale La Lacuve, à Saint-Maximin.
- 2017**
➤ Premier gala organisé par Roland Paix traiteur au profit de l'Adapei (Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales).



Photo: Hélène Des Santos

« J'aime tout ce qui a trait à la police au sens étymologique du terme. »

Pendant quinze ans, ils tiennent leur table gastronomique avec sérieux. Et malgré tout l'amour qu'elle porte à son mari, sa famille, et l'investissement que demande la restauration, cela ne suffit pas à la « nourrir ». Elle s'implique alors auprès de la chambre de commerce pour « parler tourisme », auprès de la commune du Val et créer l'office de tourisme devenu, depuis, celui de la Provence verte. Elle porte la création de l'association des commerçants du centre-ville de Saint-Maximin, dont elle restera présidente pendant sept ans.

TRAVAIL EN FAMILLE

Lorsque La Poste leur propose, au printemps 1998, un « foyer en or », pour s'installer en lieu et place de *Chez nous*, les Paix n'hésitent pas longtemps. Ils tirent le rideau de leur établissement en août. Définitivement, croit-on alors. « Mon mari voulait ouvrir un restaurant... Mais

sans carte, sans contrainte, etc. » C'est finalement sous le format traiteur que les Paix se (re) lancent depuis le garage des parents de Roland aménagé en laboratoire et cuisine. D'Aix à Monaco, la formule est victime de son succès. Le nom est gage de sérieux comme de qualité. En 2009, Roland Paix traiteur s'installe dans des locaux flamboyants neufs dans la zone artisanale de La Lauve, à Saint-Maximin. Leurs deux fils les ont rejoints, et ont participé au développement de l'entreprise qui compte aujourd'hui 50 salariés – 120 durant la saison estivale –, pour un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros environ. Roland a pris sa retraite en 2011. Frédérique elle, est restée pour s'occuper encore un peu de la gestion comptable, du personnel, avant de passer le relais et de vendre ses parts à ses fils... Mais elle reste encore salariée à temps partiel, souligne-t-elle. « Dans tous les cas, les grandes décisions, on les prend toujours à quatre. » Ils veulent que cela reste une entreprise familiale, authentique et passionnée. Passionnée, c'est aussi ce qui caractérise Frédérique Paix. « Par mes études, j'aime ce qui a trait à la police au sens étymologique du terme, autrement dit la cité, la citoyenneté », poursuit celle qui déteste la « politique à la française ». L'engagement dans la cité, l'amour, la culture – « je suis fille de libraire alors... », confie-t-elle presque pour s'excuser de ce goût immodéré – et bien sûr, l'image de la maison Roland Paix

traiteur, la poussent, en 2012, à développer le mécénat d'entreprise. Avec le Festival lyrique d'Aix-en-Provence, la Fondation Caumont encore, ou le ballet Preljocaj avec lequel elle met en place un « mécénat nature »⁽¹⁾.

HANDICAPS COGNITIFS, POLY HANDICAPS

Il y a un peu plus de trois ans, elle est contactée par l'Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales (Adapel) Var-Méditerranée⁽²⁾ et son directeur général, Patrick Debieuvre : « Il voulait que nous organisions une soirée caritative. » Sa sensibilité au sujet lui fait répondre favorablement à la demande... « À l'Adapel, j'ai rencontré des gens, vu des choses extraordinaires sur la prise en charge du polyhandicap, d'handicaps cognitifs, etc. », souligne-t-elle.

Le mécénat solidaire devient le cœur de son action. Frédérique Paix en est à l'organisation de son troisième dîner de gala, avec de belles têtes d'affiche comme Gérard Darmon, Guillaume Gomez, cuisinier de l'Élysée, et tant d'autres encore venus apporter leur concours. Le couvert se vend à 250 euros. « Cette année, nous avons fait 300 couverts », auxquels s'ajoute le fruit d'une vente aux enchères. Surtout, le service est assuré par des jeunes travailleurs d'Esat⁽³⁾ gérés par l'Adapel. « Ils nous ont d'ailleurs fait de très beaux cadeaux », relève Frédérique Paix. Celle-ci avoue avec émotion : « Je reçois plus que je ne

donne. » Par l'intermédiaire de l'association des mécènes de France (Admical), Frédérique participe désormais à des mini-conférences sur l'intégration du handicap dans l'entreprise. Elle était à Marseille dernièrement pour aborder le sujet, elle est aussi demandée à Dunkerque... « Je vais me rapprocher aussi, en ce sens, de l'Union patronale du Var. » Car cette femme de cœur – Lecoœur, c'était d'ailleurs le nom de famille de sa grand-mère ! – veut vulgariser « les codes », dit-elle, pour permettre au monde économique « d'intégrer plus largement des travailleurs handicapés, cognitifs et autres. Je pense sincèrement que c'est le modèle entrepreneurial de demain », conclut Frédérique Paix.

En septembre, Émile, de l'Esat Le Mas de Paracol au Val, rejoint les cuisines de Roland Paix traiteur, en CDI. Un bonheur pour Frédérique qui connaît le jeune homme depuis plusieurs années, et qui y voit une vraie chance : « Cela donne du sens à l'entreprise », qui ne se résume pas seulement aux salaires pour les employés ou au chiffre d'affaires pour les patrons. Le prochain dîner de gala organisé au profit de l'Adapel devrait se dérouler en juin 2020, au Mas des Escarvatières. Prenez date !

1. Sous forme de services de restauration, de buffets principalement.
2. Association gestionnaire d'établissements spécialisés dans l'accompagnement de publics vulnérables dans le département du Var.
3. Établissement et service d'aide par le travail.

#ACTION SOLIDAIRE AVEC DES MIGRANTS

➤ Fière de participer à la formation de jeunes apprentis depuis sa création, l'entreprise Paix porte en ce moment, une action solidaire auprès de deux jeunes migrants. Ils sont accueillis depuis six mois en cuisine et ont pu, avec le concours de la Mission locale et celui de Roland Paix traiteur, s'inscrire pour passer un CAP cuisine.



Ci-contre de gauche à droite : Michaël Jouniaux, chef des cuisines de Roland Paix traiteur, Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée, Roland Paix, son fils Olivier et Henri Munoz, chef « historique » de la maison Roland Paix, lors de la soirée de gala à la bastide Saint-Julien. Ci-dessous : Émile (à la découpe), sous le regard de Michaël Jouniaux, rejoint les rangs des salariés de Roland Paix traiteur en septembre.

