



PROJET TOU-TE-S À TABLE

Porteur du projet

1. Coordonnées de la personne responsable

Nom de famille : **Emili** Prénom: **Pietro**
Fonction : **Directeur**
Tél : **0485 / 925 681**
E-mail : **pietro@mpevh.be**

2. Identification du porteur de projet

Statut juridique **ASBL**
Nom **Maison du Peuple d'Europe / Europees Volkshuis / Europäische Volkshaus (MPEVH)**
Adresse du siège social **Rue de l'Allée verte 72, 1082, Bruxelles**
Adresse du site internet <https://mpevh.be/> <https://www.facebook.com/maisondupeupledeurope/>
Numéro de compte (avec IBAN et BIC) (au nom de l'association)
IBAN : BE14 1030 2962 5383
BIC: NICABEBB
Numéro d'entreprise (et numéro de TVA si applicable) : **0521.710.837**
L'association n'est pas assujettie à la TVA.
Pas d'agrément ni agrégation

3. Partenaires

À définir en précisant le rôle et les contributions de chacun.

Financier	Commune d'Ixelles			250 000 €
Financier	RBC - ISP			
Opérationnel	Douche Fluxe	Relais vers public sans-abri		
Opérationnel	Coordination des sans-papiers	Relais vers public sans-papiers		
Opérationnel	Mise en mots permanente (MB)	rédaction de dossiers, conseil en structuration, orientation vers personnes ressources	1 jour/mois	

Conception du projet

4. Introduction

« Le restaurant/école « Tou-te-s à Table » est plus qu'un simple restaurant, c'est l'occasion de créer des rencontres entre les différents habitants (visibles et invisibles) considérés en tant que parties intégrantes et éléments structurants de l'espace social, convivial de la région de Bruxelles capitale.



Le projet « Tou-te-s à Table », veut recréer des liens au sein des quartiers, notamment entre le quartier Européen et les autres quartiers bruxellois et plus largement au sein de la société bruxelloise. En effet, des publics très divers se côtoient dans les espaces urbains de la Région de Bruxelles Capitale; toutefois, les disparités socio-économiques qui existent entre eux empêchent leurs éventuelles rencontres dans des lieux publics comme des restaurants.

Cela, tout en fournissant une réelle opportunité culinaire à toute personne (de n'importe quelle catégorie économique et socio-culturelle), de pouvoir dîner et souper dans une ambiance socialement chaleureuse. Il va sans dire que, parmi les invisibles, nous incluons toutes les âmes tombées dans la solitude et la marginalisation sociale, et qui n'ont pas les moyens de s'en sortir.

La première originalité du concept de restaurant/école citoyen, solidaire et social consiste ainsi en mélangeant les deux publics cibles, en prévoyant des dispositifs facilitant et sécurisant leur mélange. Des conventions seront établies avec des associations spécialisées dans le sans-abrisme et avec celles de soutien pour les réfugiés et les personnes sans titre de séjour. L'accès de la clientèle au restaurant sera par réservation. Les citoyens visibles pourront réserver par téléphone ou par e-mail. Les citoyens invisibles pourront réserver via les associations partenaires, qui feront de la promotion du restaurant et encadreront les personnes invisibles afin qu'elles se sentent à l'aise.

Puisque le restaurant « Tou-te-s à Table » veut être aussi un centre efficace de services, il se doit avant tout d'engager la main d'œuvre parmi les invisibles et, ensuite, de leur apprendre le métier grâce à la collaboration de plusieurs chefs reconnus à la retraite provenant de différents pays. Ces élèves auront ainsi la possibilité de travailler avec 8 chefs de nationalités différentes et d'apprendre les recettes que ces derniers voudront bien partager, suite à leur engagement dans ce projet. La deuxième originalité concerne ainsi la formation du personnel. Des professionnels retraités fort de leurs expertises, à tour de rôle dans le respect des conditions de travail prévues pour les retraités, formeront des personnes qui se trouvent en dehors du marché du travail. Ces citoyens invisibles peuvent être soit des personnes en rupture scolaire, des personnes invisibles qui n'ont pas de statuts, qui ont besoin d'aide. Ces derniers seront formés de façon bénévole en dehors de leur non existence juridique et aide de partenaires!

5. Origine du projet

Le projet est né, au sein de la Maison du Peuple d'Europe (MPEVH), de la rencontre entre ses constats en matière de cohésion sociale et de précarité, sa situation « sociologique » et ses ressources internes. Il s'inscrit pleinement dans les trois premiers objectifs de l'Ordonnance organique de la rénovation urbaine : d'abord le deuxième (lutte contre la dualisation sociétale et spatiale), le troisième (l'accompagnement des plus fragilisés et l'insertion socio-professionnelle) et enfin le premier (développement d'infrastructure de quartier en vue de renforcer la culture comme sphère de cohésion sociale).

Les constats de la MPEVH sont partagés par la plupart des observatoires du social :

- ✓ Précarisation croissante d'une part importante de la population vivant à Bruxelles
- ✓ Crise économique et de l'emploi persistante, renforcée par la Covid-19
- ✓ Dualisation des circuits de travail, de consommation, de logement...
- ✓ Difficile cohésion sociale entre des publics de milieux, d'origine, de moyens... très différents
- ✓ Tensions interculturelles et sécuritaires
- ✓ Difficile rencontre et intégration entre les ressortissants de l'Union gravitant autour des institutions européennes et le reste de la population bruxelloise



La situation sociologique de la MPEVH :

- ✓ Elle a été créée par des ressortissants de l'UE dont certains ont travaillé dans le quartier européen. Ses bureaux y sont situés et elle croise au quotidien des personnes travaillant autour des institutions européennes
- ✓ Elle a pour objet social la promotion de la citoyenneté active, de la démocratie participative et l'intégration sociale de toutes et tous. Elle mène depuis quelques années des formations et des projets à destination des publics les plus fragilisés en vue de leur rencontre avec d'autres citoyens et la construction d'un espace public et citoyen (local ou européen) comme un commun (ex. BRI-Co).
- ✓ Du coup, elle a développé un membership très inclusif : sont membres des personnes sans-papiers, en grande précarité, des anciens fonctionnaires européens...

Les ressources internes de la MPEVH :

- ✓ Compétences et nombreux partenaires pour entrer en contact et agir avec des personnes précarisées (sans-abri, sans-papier, personnes en incapacité de travail...)
- ✓ Compétence en relations publiques
- ✓ Compétence en gastronomie et tenue de salle. Plusieurs membres actifs de la MPEVH dont le pilier de ce projet sont des cuisiniers étoilés à la retraite.

Réunissant tous ces ingrédients dans une même marmite, le projet « Tou-te-s à table » vise à créer, en région bruxelloise, un restaurant citoyen de haute qualité ouvert aux habitants visibles et invisibles de la ville (cf. infra, publics visés). Situé à Ixelles, à mi-chemin entre le Parlement européen et le quartier populaire de Matonge, ce restaurant offrira à toute personne, quelle que soit sa catégorie économique et socio-culturelle, une réelle opportunité culinaire de pouvoir déjeuner et dîner dans une ambiance socialement chaleureuse. Une cuisine gastronomique sera servie à un prix correct à la population qui en a les moyens et à 2 € aux populations précarisées. Il s'agit à la fois de permettre aux plus démunis d'accéder à de l'alimentation de qualité et aux plaisirs de la table, à la fois de faire se rencontrer ces deux types de populations qui s'ignorent quand elles ne se méprisent pas, et enfin de pratiquer la solidarité concrète puisque les repas des uns financeront ceux des autres. De surcroît le restaurant fonctionnera comme une entreprise sociale et démocratique. Elle formera, en cuisine et au service en salle, des personnes précaires en vue de soutenir leur insertion socio-professionnelle. Huit chefs internationaux, retraités bénévoles, qui, en rotation, partageront leurs savoir-faire pour la mise en œuvre de ce projet.

Le restaurant fonctionnera le midi dans le cadre de l'ISP avec une équipe et en formation. Le service du soir sera assuré par une équipe de professionnelle afin d'augmenter les recettes propres.

Le projet est novateur et unique (à notre connaissance) en Région Bruxelles-Capitale. Ce restaurant citoyen s'inspire des restaurants sociaux et des entreprises d'économie sociale (ex. ILDE) mais y apporte au moins deux plus-values. Premièrement, la qualité de la gastronomie à laquelle n'ont jamais accès les publics défavorisés et qui attirera vers un projet social des gastronomes et eurocrates qui n'ont pas souvent l'habitude de fréquenter, autrement qu'en visiteur, les dispositifs sociaux.

Deuxième, si l'économie sociale se concentre sur l'insertion socio-professionnelles de celles et ceux qu'elle forme, le restaurant citoyen accorde autant d'importance aux rencontres et pratiques de citoyenneté et cohésion sociale qui se joueront entre clients dans la salle et en amont. Il n'est en effet pas question de « lâcher » un sans-abri dans un restaurant de qualité sans l'avoir préparé au préalable. Il n'est pas question non plus d'imposer à la clientèle la cohabitation avec un public dit « difficile » sans une sensibilisation. La cohésion sociale passe aussi par la rencontre de codes sociaux très différents. Sans préparation, le risque de clash est élevé. Un travail de terrain sera donc réalisé en amont.

Une expérience ponctuelle sera menée par la MPEVH autour de mai 2021 : « Welcome patatas ». Les enseignements et les traces retenues de celle-ci pourront alimenter le présent dossier.



6. Public visé

Le projet s'adresse à deux catégories de publics qu'il cherche à faire se rencontrer. Le lexique interne à la MPEVH distingue les « visibles » et les « invisibles ».

Les citoyens visibles sont ceux qui sont inscrits au registre de population. Ils possèdent une existence administrative, une reconnaissance sociale, des ressources économiques et une stabilité psychique. Ils ont la nationalité belge, européenne ou d'un pays tiers et disposent d'un titre de séjour durable et du droit de vote.

Pour une raison subjective ou objective, les invisibles ne sont pas inscrits au registre de population. Ces personnes vivent dans des situations de fragilité, se cachent et s'isolent dans la vie commune. Il peut s'agir de demandeurs d'asile, bénéficiaires d'accueil, de sans-papiers ou de sans-abris mais également de ressortissants européens qui ont choisi de ne pas s'inscrire dans un registre communal des électeurs parce qu'ils n'aiment pas, par exemple, l'obligation de vote. Sans titre de séjour ou rayés du registre, ils ne sont officiellement pas citoyen. La MPEVH estime qu'ils font partie de la cité et doivent participer à sa vie collective. Elle les considère comme des citoyens invisibles.

La première originalité du concept de restaurant citoyen étoilé consiste à mélanger les deux publics cibles, en prévoyant des dispositifs facilitant et sécurisant leur rencontre.

Des conventions seront établies avec des associations spécialisées dans le sans-abrisme et avec celles de soutien aux réfugiés et aux personnes sans titre de séjour.

L'accès de la clientèle au restaurant se fera par réservation. Les citoyens visibles pourront réserver par téléphone ou par e-mail. Les citoyens invisibles pourront réserver via les associations partenaires, qui feront de la promotion du restaurant et encadreront les personnes invisibles afin qu'elles se sentent à l'aise.

Un important travail de communication sera mené :

- ✓ Dans le quartier du restaurant : ...
- ✓ Dans le quartier européen : ...
- ✓ Via les partenaires qui accompagnent les citoyens invisibles : ...

La deuxième originalité concerne la formation du personnel. Des professionnels retraités, forts de leurs expertises, à tour de rôle dans le respect des conditions de travail prévues pour les retraités, formeront des personnes qui se trouvent en dehors du marché du travail. Dans un premier temps, la formation s'adressera à des personnes suivies par le CPAS ou la Mission locale pour l'emploi de la commune d'Ixelles. Lorsque les recettes propres leur permettront, le projet ambitionne d'ouvrir la formation aux citoyens invisibles.

Des rencontres thématiques – culinaires, culturelles et citoyennes – seront également organisés dans le restaurant pour illustrer la démarche du projet et soutenir la cohésion sociale et l'interculturalité.

7. Volets des activités liées au projet

✓ Créer de la cohésion sociale.

La première activité est de rassembler les citoyens visibles et invisibles dans un contexte bénévole où toutes les personnes, aisées ou non, seront acceptées de façon sympathique et conviviale, et nous espérons que des échanges pourront naître entre toutes les catégories sociales.

✓ Donner à tous les citoyens, sans différenciation sociale, la même qualité culinaire.

On constate que les visibles sont des clients habituels des restaurants étoilés, par contre les invisibles ne pourront jamais entrer dans un tel établissement. Normalement, un restaurant social est financé par des institutions par contre un restaurant citoyen doit être



autosuffisant. Par conséquent, nous demanderons aux citoyens visibles, aux revenus importants, de contribuer au paiement des spécialités à prix plein.

✓ **Disposer d'une main d'œuvre qualifiée et formée sur place**

Une formation sera donnée offerte dans toutes les spécialités de l'Horeca avec pour finalité l'obtention d'un diplôme décerné par une école reconnue. Nous désirons donner à nos élèves la possibilité de travailler avec 8 chefs reconnus de nationalités différentes et d'apprendre les recettes que ces derniers voudront bien partager, suite à leur engagement dans ce projet. Nous partons du principe qu'un restaurant est, normalement, caractérisé par un personnel spécialisé dans les différentes fonctions de l'Horeca et de la comptabilité, mais pour qu'un restaurant citoyen étoilé devienne un centre efficace de services, il se doit avant tout d'engager la main d'œuvre parmi les invisibles et, ensuite, de leur apprendre le métier en insistant aussi bien sur la théorie que sur la pratique. Pour le côté théorique, on s'adressera à une école reconnue. Alors que la pratique sera développée chez nous grâce à la collaboration de plusieurs chefs étoilés à la retraite provenant de différents pays.

✓ **Offrir un service de restaurant de haute qualité**

Dans un service on engage du personnel spécialisé dans les divers rangs. C'est pourquoi, dans notre restaurant/école, nous formerons des citoyens invisibles pour les divers rangs, et nous espérons qu'en facilitant les contacts, les citoyens invisibles reprendront confiance et retrouveront le plaisir de se sentir de nouveau réalisés et estimés.

✓ **Proposer un service traiteur haut de gamme**

Un service traiteur traditionnel propose des menus bien précis à sa clientèle. Le notre s'articulera de façon différente. Le client décidera de la spécialité culinaire en fonction de ses goûts. Nous proposerons le service à table, à la carte, le self-service, le service suédois et le service anglais.

✓ **Récupération contre le gaspillage alimentaire**

Projet important et novateur à prendre en compte ici sera la récupération par le bais des banques alimentaires des produits variés à la limite de la date de péremption. Le but est de créer des recettes nouvelles à proposer à notre clientèle pour lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est pour cela que nous envisageons la présence de 8 chefs internationaux, retraités bénévoles, qui, en rotation, partageront leurs savoir-faire pour la mise en œuvre de ce projet.

8. Étude de faisabilité & de marché du projet.

Nous avons conçu ce type de restaurant/école parce que nous estimons qu'il faut vraiment casser les préjugés à la base des divisions sociales entre les différents niveaux de la population. Il s'agit là d'une exigence bien réelle à une époque où l'homme continue à avoir faim, et où le fossé entre nantis et démunis tend à s'approfondir. Nous voulons tenter l'expérience pour permettre aux chômeurs de longue durée de réinsérer le circuit du travail, et d'acquérir une dimension professionnelle de prestige. Nous pensons, donc, que ce concept est complètement innovant en Belgique, puisque sa finalisation est la réinsertion dans le milieu du travail de personnes défavorisées et ignorées par la société. Nous souhaitons rendre ces personnes autosuffisantes pour qu'elles trouvent leur place naturelle dans l'univers de l'Horeca de haute gamme, et ce par l'obtention d'une attestation professionnelle. Grâce à ce projet, les personnes formées pourront démontrer qu'elles sont capables de surmonter les traumatismes du passé, d'assumer de nouvelles responsabilités, de diriger leur destin et ainsi de se réaliser. C'est pourquoi nous estimons que ce projet sera viable et attrayant. Il ne s'agit en aucun cas



d'un geste purement caritatif, puisque nous offrons aux citoyens invisibles qui le désirent, à la fois une formation théorique et un savoir-faire pratique qui leur permettra :

- ✓ d'être autonomes en acceptant d'apprendre un métier de cuisinier ou de serveur;
- ✓ de s'ouvrir en partageant leur table avec d'autres, et en les servant;
- ✓ de s'intégrer dans la communauté humaine qu'ils ont décidé de quitter en s'isolant.

9. Optique de transition ville durable

Le projet s'inscrit dans la perspective de la transition écologique et sociale via :

- ✓ Good Food : les produits seront issus des circuits courts, de l'agriculture paysanne...
- ✓ Zéro déchets et transition économie circulaire : récupération par le biais des banques alimentaires des produits variés à la limite de la date de péremption. Le but est de créer des recettes nouvelles à proposer à notre clientèle pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le restaurant recyclera ses déchets et offrira les éventuels surplus.

10. Résultats concrets visés

- ✓ Nous visons par le présent projet à créer des conditions optimales de **cohésion sociale** en rassemblant des personnes, de toutes les souches sociales, dans un contexte d'interculturalité. Ces personnes pourront se côtoyer de façon conviviale, en ignorant les préjugés et les barrières sociales hypocrites et malsaines.
- ✓ **Intégration sociale** aussi bien des personnes les plus précarisées et que de la « bulle » européenne.
- ✓ **Formation et intégration socioprofessionnelle**
- ✓ Rendre la gastronomie accessible à toutes tous
- ✓ Découverte des différentes cuisines européennes
- ✓ Espace de citoyenneté et de culture

11. Méthode d'évaluation

✓ Résultats concrets envisagés

Au terme de la première année, en moyenne 25 personnes par jour issues des populations précarisées et 25 personnes par jour issues des populations plus aisées, avec au moins 35% de chaque population.

La deuxième année, l'objectif est d'élargir la fréquentation du lieu à un public plus large que des quartiers proches : population de la Région Bruxelloise.

✓ Impacts attendus

On peut attendre des impacts du fonctionnement du projet de restaurant citoyen, solidaire et social (projet 3.2) sur plusieurs plans :

- amélioration du cadre de vie du quartier ;
- réduction des préjugés et distances sociales ;
- renforcement de la cohésion sociale ;



- meilleure estime de soi des publics précarisés et intégration dans la citoyenneté active ;
- implication des personnes aisées dans la cohésion sociale ;
- accès à l'emploi.

✓ **Méthode d'évaluation envisagée**

Conditions de réussites

- respect du planning de la réalisation de la rénovation du bâtiment, pour permettre au projet 3.1 de véritablement faire démarrer le projet en année 4 de la PDV2 2021-2025 ;
- bonne réceptivité des partenaires associatifs, parties-prenantes au projet 3.2.

Indicateurs de résultats

- nombre de rencontres citoyennes, culturelles et culinaires organisées par an (>18) ;
- nombre de participants aux activités par an (>300) ;
- nombre de participants issus des populations précarisées par an (>25%) ;
- niveau de satisfaction des participants aux activités et au fonctionnement du restaurant.

Mise en œuvre détaillée du projet

12. Phase préparatoire

- ✓ Implication des partenaires associatif et institutionnel
- ✓ Montage financier
- ✓ Reconnaissance au titre d'entreprise sociale et démocratique (demande d'accompagnement à la Febisp)
- ✓ Mandatement pour la formation dans le cadre de la politique d'Insertion socioprofessionnelle de la Région Bruxelles Capitale
- ✓ Recherche de financement
- ✓ Aménagement et équipement du restaurant (architecte, travaux...)
- ✓ Engagement d'un ½ ETP administratif
- ✓ Stratégie de communication

13. Début, fin et durée du projet

La phase préparatoire débute dès septembre 2020.

L'aménagement commencera en mars 2021.

Le restaurant entrera en activité en septembre 2021 jusqu'en décembre 2023.

Le projet en tant qu'expérience pilote durera trois ans. Dans l'espoir de devenir pérenne suite à une évaluation positive.



Maison du Peuple d'Europe

Europees VolksHuis

Développer une identité européenne
progressiste et démocratique

Voor een progressieve en
democratische Europese identiteit

14. Localisation de l'activité

Le bâtiment envisagé pour le restaurant se situe au 188 Chaussée de Wavre à Ixelles.

Rayonnement :

- ✓ 1^{er} cercle : quartier européen et Matonge
- ✓ 2^{ème} cercle : à atteindre par l'originalité et la réputation du projet : Région Bruxelles-Capitale

15. Engagement de personnel

- ✓ 1 ETP coordinateur du projet
- ✓ 1 ETP chef cuisinier
- ✓ 1 ETP sous chef
- ✓ 2 ETP commis
- ✓ 1 ETP plongeur
- ✓ 1 ETP chef de rang – salle
- ✓ 3 ETP serveurs
- ✓ 1 ETP administratif

16. Planning des actions à réaliser

Dans le cadre de l'affinage du projet 3.2, un planning d'activités devra être produit entre les années 2021 et 2023, par le MPEVH, pour décrire anticipativement les rencontres citoyennes, culturelles et culinaires, et autres activités, qui seront organisées dans le restaurant et qui seront ouvertes aux publics précarisés

**Moyens****17. Sources de financement**

Le coté brique du projet sera suivi par le service Rénovation Urbaine de la Commune d'Ixelles.

	surface (m ²)	prix travaux par m ² HTVA	plafond subsidiabl e travaux par m ² HTVA avec honoraires HTVA	prix travaux par m ² HTVA avec honoraires HTVA	prix travaux HTVA	TVA constru ction (6%)	prix travaux TVAC	honorair es (11%) HTVA	TVA honor aires (21%)	honor aires (21%) TVAC	total TVAC
rdc restau citoyen, solidaire et social	150	1.272	2.078	1.412	190.744	11.445	202.18 8	20.982	4.406	25.388	227.57 6
travaux caves	80	636	1.039	706	50.865	3.052	53.917	5.595	1.175	6.770	60.687
aménage ment jardins	60	159	258	177	9.544	573	10.117	1.050	220	1.270	11.387
total	290	2.067	3.376		251.152	15.069	266.22 2	27.627	5.802	33.428	299.65 0

Le principe, c'est que la Commune au travers de PDV2 interviendra pour 50.000 euro dans le démarrage de l'activité du restaurant citoyen, solidaire et social.

Poste budgét aire	2021	2022	2023	2024	2025	Total
PDV2	0	0	0	27.500	22.500	50.000
Commune	0	0	0	0	0	0
Autres	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	27.500	22.500	50.000



18. Besoins, par année, pris en charge par la Politique de la Ville

Poste budgétaire	2021	2022	2023	2024	2025	Total
Matériel & investissement ¹ (achat ordinateur, imprimante, mobilier, matériaux,...)	0	0	0	5.000	0	5.000
Personnel (rémunérations brutes, cotisations patronales, indemnités, frais d'assurances, ...)	0	0	0	0	0	0
Fonctionnement (loyer, téléphone, eau, gaz, électricité, petit matériel de bureau, photocopies,...)	0	0	0	22.50 0	22.50 0	45.00 0
Total	0	0	0	27.50 0	22.50 0	50.00 0

✓ Informations sur les frais de fonctionnement

Les frais de fonctionnement prévus pour le projet permettront l'organisation des rencontres citoyennes, culturelles et culinaires, en particulier avec la prise en charge de diverses prestations ad hoc et la prise en charge d'une partie des frais fixes du restaurant : téléphone, eau, gaz, électricité.

L'enveloppe de 50.000 euro offert par la Commune d'Ixelles ne couvrira pas de frais de personnel du projet.

Des contacts sont en cours pour essayer de faire intervenir les fonds structurels européens (Fonds FEDER – actions innovatrices urbaines). D'autres contacts sont en cours avec la représentation de la Commission européenne en Belgique pour le financement d'1/2 ETP dont l'objectif sera de coordonner la mise en place et le fonctionnement du restaurant.

✓ Planning des actions à réaliser pour mener à bien le projet :

Dans le cadre de l'affinage du projet, un planning d'activités est produit entre les années 2021 et 2023, par le MPEVH, pour décrire anticipativement les rencontres citoyennes, culturelles et culinaires, et autres activités, qui seront organisées dans le restaurant et qui seront ouvertes aux publics précarisés. Ce planning correspond au tableau suivant concernant les frais de la première année de démarrage de l'activité. Le but est d'arriver à garantir le financement de fonctionnement du restaurant par ses recettes propres.

Au dessous du tableau de la première année de démarrage de l'activité il y a le tableau provisionnel de recettes à encaisser pendant la première année. Il s'agit ici de développer un restaurant citoyen, à savoir un restaurant qui se base sur la solidarité entre citoyens

¹ Les dépenses d'investissement supérieures à 5.000 € sont soumises à l'accord préalable et écrit de la Région.



1^{ère}
année

Mois	Nombre de couverts!	Midi	Total	Nombre de couverts	Soir	Total	Nombre de jours (5)	Total semaine	(Samedi soir - menu spécial fixe 50,00 euros)	Nbre de couverts samedi	Total du Samedi	Total de la semaine + samedi	Total x 4 semaine forfaitaire
Septembre	15	13,00 €	195,00 €	20	30,00 €	600,00 €	5	3.195,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	5.695,00 €	22.780,00 €
Octobre	15	13,00 €	195,00 €	20	30,00 €	600,00 €	5	3.195,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	5.695,00 €	22.780,00 €
Novembre	15	13,00 €	195,00 €	20	30,00 €	600,00 €	5	3.195,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	5.695,00 €	22.780,00 €
Décembre	30	13,00 €	390,00 €	50	40,00 €	2.000,00 €	5	10.390,00 €	50,00 €	60	3.000,00 €	13.390,00 €	53.560,00 €
janvier	15	13,00 €	195,00 €	20	30,00 €	600,00 €	5	3.195,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	5.695,00 €	22.780,00 €
Février	20	13,00 €	260,00 €	30	35,00 €	1.050,00 €	5	5.510,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	8.010,00 €	32.040,00 €
Mars	20	13,00 €	260,00 €	30	35,00 €	1.050,00 €	5	5.510,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	8.010,00 €	32.040,00 €
Avril	25	13,00 €	325,00 €	40	35,00 €	1.400,00 €	5	7.325,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	9.825,00 €	39.300,00 €
Mai	25	13,00 €	325,00 €	40	35,00 €	1.400,00 €	5	7.325,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	9.825,00 €	39.300,00 €
Juin	40	13,00 €	520,00 €	50	35,00 €	1.750,00 €	5	9.270,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	11.770,00 €	47.080,00 €
Juillet	40	13,00 €	520,00 €	50	35,00 €	1.750,00 €	5	9.270,00 €	50,00 €	50	2.500,00 €	11.770,00 €	47.080,00 €
Août (fermé)													
													381.520,00 €
MENU Spécial de Sept Services : Journée pour les fêtes de Noël, Saint Silvestre, Saint Valentin et Pâques	100	70,00 €	7.000,00 €				5						35.000,00 €
													416.520,00 €



Maison du Peuple d'Europe

Europees VolksHuis

Développer une identité européenne
progressiste et démocratique

Voor een progressieve en
democratische Europese identiteit

**2eme
année**

														416.520,00 €
	15%													62.478,00 €
												TOTAL		478.998,00 €

**3eme
année**

														416.520,00 €
	25%													104.130,00 €
												TOTAL		520.650,00 €

**4eme
année**

														416.520,00 €
	30%													124.956,00 €
														541.476,00 €

**5eme
année**

														416.520,00 €
	35%													124.956,00 €
														541.476,00 €

La PDV2 permettra en 2024 l'achat des chaises et des tables nécessaires à l'organisation des événements programmés.



19. Budget d'installation du projet

Resto_Conception				
Equipement Horeca	Mesures 90*90 2eme main			
Achats		Nombre	Prix unitaire	Montant
Cuisinière	6 feux avec fourneaux	1	850,00 €	850,00 €
Plancha	cuisinière à gaz	1	1.000,00 €	1.000,00 €
Bain Marie	60 litres - gaz	1	400,00 €	400,00 €
Cuisson pour pâtes	60 litres - gaz	1	1.000,00 €	1.000,00 €
Fourneaux auto-ventilés	au Gaz	1	1.800,00 €	1.800,00 €
Robots mixtes		1	400,00 €	400,00 €
Mixeurs électriques		1	400,00 €	400,00 €
Petrin	Kenwood + accessoires	1	1.400,00 €	1.400,00 €
lave vaisselle		1	1.200,00 €	1.200,00 €
Lave vaisselle pour verres		1	1.000,00 €	1.000,00 €
Frigo table de travail	3 portes	2	800,00 €	1.600,00 €
4 tables de travail		4	300,00 €	1.200,00 €
Frigo 2 portes chambre froide		1	1.000,00 €	1.000,00 €
Saladinette		1	1.300,00 €	1.300,00 €
Chambre froide		1	2.000,00 €	2.000,00 €
Rape à fromage électrique		1	400,00 €	400,00 €
Batterie de cuisine	plaques de cuisson	1	10.000,00 €	10.000,00 €
contenaires inox		1	2.000,00 €	2.000,00 €
armoire chauffe plat		1	1.000,00 €	1.000,00 €
Mobilier pour salle à manger		1	35.000,00 €	35.000,00 €
vaisselle salle à manger		1	20.000,00 €	20.000,00 €
achats uniforme personnel		8	450,00 €	3.600,00 €
Tableaux Publicitaires		2	140,00 €	280,00 €
Installation caméra surveillance				12.000,00 €
TOTAL				100.830,00 €



20. Budget de fonctionnement du projet

Fonctionnement		périodicité	coût	coût annuel
1 chef		12	3.375,00	40.500,00
1 sous chef		12	2.270,00	27.240,00
2 commis		12	3.720,00	44.640,00
1 plongeur		12	1.600,00	19.200,00
1 chef de rang - salle		12	2.480,00	29.760,00
3 serveurs		12	6.000,00	72.000,00
1 comptable	x 4 trimestres	12	2.800,00	33.600,00
				0,00
Electricité	250 euros par mois pour 100 metres ²	12	250,00	3.000,00
Eau	130 euros par mois	12	130,00	1.560,00
gaz	90 par mois	12	90,00	1.080,00
produits nettoyage - sanitaire		12	300,00	3.600,00
				0,00
taxe de la communes et sacs poubelles par an		1	1.200,00	1.200,00
désinfectation pour parasites	contrat annuel	1	1.000,00	1.000,00
SABAM - musique	contrat annuel	1	1.600,00	1.600,00
internet VOO	contrat annuel	1	650,00	650,00
TOTAL				280.630,00 €

21. CONCLUSIONS GÉNÉRALES

✓ Sur la cohésion sociale

Nous visons par le présent projet à créer des conditions optimales de cohésion sociale en rassemblant des personnes, de toutes les souches sociales, dans un contexte de bénévolat. Ces personnes pourront se côtoyer de façon conviviale, en ignorant les préjugés et les barrières sociales hypocrites et malsaines.

✓ Sur l'originalité du projet

Ce sera le premier centre pilote lancé en Belgique, car nous nous situons entre le restaurant social par vocation et le restaurant haut de gamme par excellence.



Grâce à ce Projet, nous voulons offrir des mets de qualité à tous, sans distinction de fortune, de visibilité ou d'invisibilité sociales.

✓ **Sur le nivellement humain par le haut**

Notre valeur ajoutée avec ce Projet consiste à faire abstraction des niveaux sociaux, de la ségrégation, des discriminations et des fractures sociales entre des individus et groupes d'individus dans la fréquentation de ce restaurant, à caractère innovant et humaniste.

✓ **Sur la formation**

Nous offrons aux clients les services d'un personnel qualifié dont les compétences dans le milieu de l'Horeca seront validées par un diplôme, de fin de cours ou de rattrapage professionnel, octroyé par une école agréée.

Ce restaurant fera appel à du personnel hautement qualifié dans l'Horeca, et il sera aussi un centre spécialisé de formation permanente pour l'apprentissage des métiers liés à la restauration des personnes désireuses d'apprendre les plats des différents "mondes" ou "pays". Nous ferons donc appel à l'expertise de plusieurs chefs de grande expérience pluriannuelle pour le volet promotionnel de notre image et label.

Pour toute question, veuillez contacter :

Enrico Martini

Nathalie Calmejane

Chargés de projet

Restaurant/Ecole citoyen, solidaire et social "Tou-te-s à Table"

Maison du Peuple d'Europe (MPEVH)

Tél. : 0477 / 693 425 (Enrico Martini)

Tél. : 0478 658 677 (Nathalie Calmejane)

nathalie.calmejane@gmail.com

eurekato974@gmail.com

www.MPEVH.be