



TOU-TE-S à TABLE

1. PRESENTATION GENERALE DU PROJET :

« Le restaurant "Tou-te-s à Table" est plus qu'un simple restaurant, c'est l'occasion de faciliter des rencontres entre les différents habitants visibles et invisibles (voir plus bas description public visibles et invisibles). Cela, dans le but d'en être une partie intégrante et élément structurant de l'espace social et convivial de Bruxelles. "Tou-te-s à Table" permet de 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. Actuellement, 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.

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

1.1. PRESENTATION DE L'EQUIPE

Monsieur Enrico Martini, après son expérience décennale dans le monde de la restauration haut de gamme en Europe, se dédie à la réalisation de ce projet de Restaurant Citoyen qui le voit Chargé de Projet et chef cuisiner. Son historique comprends des cartons comme plusieurs restaurants au long de 35 ans de carrière dans la Côte Azur et la Côte italienne. Il a, dans la dernière partie de son activité, crée des restaurants dans la ville de Bruxelles tout en étant propriétaire. Dans ce projet, il est chargé de projet et faisant partie du groupe original qui a conçu cette idée.

Mademoiselle Gaia Esposito, jeune professionnelle dans le droit et politiques européennes, est active dans le social à plusieurs niveaux. Son engagement l'a amenée à intégrer ce projet en tant que experte légale et administrative en suivant aussi ce parcours avec une veille législative. Son expérience est dans le milieu du conseil légal et politique au sein du Parlement européen et autres associations en Europe comme en Italie le long de sa carrière naissante.



Monsieur Pietro Emili participe à ce projet tant que membre du groupe original qui a conçu cette idée. Son activité est liée à l'asbl Maison du Peuple d'Europe comme membre fondateur et maintenant comme Administrateur Délégué. L'asbl 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 (exemple : BRI-Co).

La Maison du Peuple d'Europe (MPEVH), une ASBL qui a développé un membership très inclusif : sont membres des personnes sans-papiers, en grande précarité, des anciens fonctionnaires européens, des Bruxellois de première et deuxième génération...

Les ressources internes de la MPEVH incluent ainsi :

- 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.

Les efforts de la MPEVH se focalisent ainsi sur ce projet de restaurant social atypique et unique dans son genre.

1.2. PUBLIC CIBLE :

Les citoyens visibles sont ceux qui sont inscrits au registre de population. Pour une raison subjective ou objective, les invisibles ne sont pas inscrits au registre. Nous entendons par « visibles » ceux et celles qui possèdent une stabilité psychique et économique, et par « invisibles » les personnes qui vivent dans des situations de fragilité, se cachent et s'isolent dans la vie commune

Les invisibles, il peut s'agir de demandeurs d'asile, bénéficiaires d'accueil, de sans-papiers ou de sans-abris, ainsi que des personnes en situation d'handicap, le plus souvent se cachant et s'isolant dans la vie commune. Parmi ces citoyen-ne-s figurent aussi des Européen-ne-s qui ont choisi de ne pas s'inscrire dans un registre communal des électeurs parce qu'ils/elles n'aiment pas, par exemple, l'obligation de vote.



La première originalité du concept de restaurant citoyen de haute gamme consiste 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.

La deuxième originalité concerne 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, en situation d'handicap ainsi que des personnes invisibles qui n'ont pas de statuts, qui ont besoin d'aide. Ces derniers seront formés de façon bénévoles en dehors de leur non existence juridique et aide de partenaires!.

1.3. OBJECTIFS STRUCTURELS :

Les objectifs structures ciblés par ce projet sont doubles :

- Rénover un bâtiment pour y installer un restaurant/école citoyen solidaire et social dans le but d'améliorer le cadre de vie d'un quartier. Une collecte de denrées alimentaires se rapprochant de leur date de péremption sera effectuée dans le but de les transformer en plats originaux de qualité.
- Favoriser la lutte contre la précarité, l'accueil et l'accompagnement des groupes cibles les plus fragilisés, et l'insertion socioprofessionnelle des personnes éloignées de l'emploi dans des filières porteuses d'emplois et dans des métiers en pénurie, particulièrement celles qui ont un rapport avec l'aménagement du territoire et les métiers liés à l'environnement urbain.

1.4. OBJECTIFS FONCTIONNELS :

Les objectifs que ce projet veut atteindre par son fonctionnement concerne notamment un meilleur vivre ensemble. Cela, se décline par :



- La lutte contre la dualisation sociétale et spatiale des quartiers, en améliorant l'image et le rayonnement de la région de Bruxelles Capitale
- Le renforcement de la cohésion sociale :
- La mise en place une structure interculturelle de référence favorisant la rencontre entre personnes issues de publics qui communiquent très peu entre eux. L'objectif recherché n'est pas d'exposer et de comparer leurs cultures respectives, mais bien de les enrichir en les invitant à découvrir des recettes culinaires originales, des spectacles, des expositions, et en les invitant à participer à des débats thématiques

2. PRÉSENTATION DÉTAILLÉ DU PROJET :

Le projet est novateur et unique (à notre connaissance) en Région Bruxelles-Capitale. Ce restaurant/école 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.

2.1 . OBJECTIFS

Par cette expérience innovante, nous aimerions que l'ensemble de la population, sans discrimination sur base des revenus, puisse interagir, et que les citoyens invisibles retrouvent leur dignité. C'est pourquoi nous ambitionnons de tisser et raffermir des liens d'appartenance à une même et unique communauté humaine. Il s'agit, donc, de mettre en place un restaurant citoyen où tout le monde sera sur un même pied d'égalité en matière gastronomique.

Grâce à notre projet, les citoyens visibles pourront savourer des spécialités culinaires de haute cuisine, et nous inviterons tous les citoyens invisibles à nous rejoindre dans cette fête gustative. Cela signifie beaucoup pour ces derniers, car dans leur vie quotidienne souvent marginalisée, ces personnes n'ont que rarement voire jamais eu la possibilité de pouvoir goûter à des plats raffinés dans une ambiance accueillante et festive.



✓ **Créer de la cohésion sociale.**

La première chose 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**

On constate que les visibles ayant des moyens sont des clients habituels des restaurants de haute qualité, 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 étoilé 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 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 étoilés et/ou de haute gamme 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 haute qualité 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 haute qualité**

Dans un service on engage du personnel spécialisé dans les divers rangs. C'est pourquoi, dans notre restaurant, nous formerons des citoyens invisibles et des citoyens visibles éloignées de l'emploi 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 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. 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.

2.2. ÉTUDE DE FAISABILITÉ & DE MARCHÉ DU PROJET VISÉ.

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.

2.3. BUDGET PRÉVISIONNEL

Nous aurons besoin d'une subvention initiale pour équiper:

- ✓ la cuisine professionnelle et les salles à manger;
- ✓ le vestiaire destiné au personnel;
- ✓ le bar;
- ✓ les services sanitaires.

Cette subvention servira aussi à assurer:

- ✓ l'autonomie de gestion pour les 6 premiers mois et
- ✓ la publicité sur le site Internet pour se faire connaître, amener un clientèle et la fidéliser à cette nouvelle conception de restaurant solidaire de haute gamme.

2.4. PHASE D'EXÉCUTION DU PROJET

Ce projet de restaurant/école verra le jour dès que tous les éléments seront réunis sur les plans matériel, financier, humain et logistique. Il démarrera en principe au deuxième semestre 2021. Nous mettrons alors en place un partenariat solide avec des opérateurs dans le secteur commercial de circuit court et équitable.

Naturellement, des produits en vente rapide seront également utilisés. Ceux-ci seront récoltés auprès des banques alimentaires pour combattre le gaspillage et ainsi sensibiliser la population sur cette problématique. Par cette initiative, nous nous assurons que les citoyens visibles contribuent par un apport financier: ils paieront les plats de ce restaurant de haute qualité à prix comptant pour permettre aux défavorisés d'avoir le même menu au prix de 2 euros. Nous prévoyons également de créer un potager composé de différentes herbes aromatiques qui seront utilisées pour composer différentes recettes, mais qui sera également à la disposition des personnes du quartier.

Le personnel basique du restaurant se composera de:



Cuisine

- ✓ 8 chefs cuisiniers diplômés et expérimentés à la retraite (en cycle permanent, 1 chef par cycle).
- ✓ 2 sous-chefs ;
- ✓ 4 commis ;
- ✓ 2 plongeurs

Salle

- ✓ 1 chef de rang
- ✓ 6 serveurs
- ✓ 2 débarrasseurs

Administration

- ✓ 1 personne chargée de l'administration et de la comptabilité.

Nous pensons pouvoir mener ce projet à bien, et un plan de recrutement et de formation lui permettra d'atteindre rapidement sa vitesse de croisière. A noter que le personnel est susceptible de varier. Son nombre devra s'ajuster en fonction du succès rencontré. Nous pourrions, par exemple, prendre en compte d'autres éléments en complément pour une salle de capacité et de contenance de 150 à 200 convives, soit 50 tables pour 4 personnes par table.

Pour le Service Traiteur du Projet visé, nous proposerons un éventail de plats chauds prêts à la consommation destinés à une clientèle qu'il nous faudra fidéliser et cibler, dans un premier temps, dans les dix-neuf communes bruxelloises. L'idéal serait d'être en mesure, à moyen terme, de proposer un panel des plats culinaires originaux, de tous les pays de l'Union européenne. Nous avons mené une étude de faisabilité, au préalable, pour ce projet, et nous sommes arrivés à une heureuse conclusion sur trois plans:

✓ **Sur le plan économique**

Au bout de 3 ans, le restaurant pourrait devenir une entreprise à grande productivité assez rentable et atteindre un réel équilibre financier.

✓ **Sur le plan social**

Le projet permettra de rompre avec une division manichéenne des individus et fera en sorte que nous donnions de la substance au concept de citoyen européen et de citoyenneté européenne.



✓ **Sur le plan culturel**

Nous voulons que ce lieu de convivialité fasse émerger l'idée d'une Europe fraternelle, solidaire, démocratique et citoyenne.

3. 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.

4. IDENTIFICATION DES PORTEURS DE PROJET



Maison du Peuple d'Europe

Développer une identité européenne
progressiste et démocratique

Europees Volkshuis

Voor een progressieve en
democratische Europese identiteit

Nom : Maison du Peuple d'Europe
(MPEVH)
Forme juridique : asbl
Siège social :
Rue d'Arlon 53, 1000 Bruxelles
P. contact : Nathalie Calmejane
Tél. : 0478 658 677
Email: espositogaia77@gmail.com
Net <https://mpevh.be/>

Nom :
Forme juridique :
Siège social :

P. contact :
Tél. :
Email:
Net