



Association pour la table et le partage

7, rue de l'Arc – 13001 Marseille

MANIFESTE

3 avril 2020



Sommaire

1. Le Bouillon de Noailles	4
2. Un projet pour en nourrir d'autres	7
3. Travailler avec des partenaires	10
4. L'association.....	11



1. Le Bouillon de Noailles

Note d'intention

Le Bouillon de Noailles est une équipe de bénévoles aimant cuisiner et partager la table avec des convives connus ou à découvrir. Il a pour but la création d'un restaurant solidaire au cœur de Marseille.

De ce fait, il encourage :

- la rencontre et le partage au détour d'un repas
- la formation de jeunes et de moins jeunes, en particulier dans les métiers de la restauration
- l'insertion de personnes préparant leur retour dans la vie professionnelle
- des projets autour du thème de la cuisine et des produits bio et locaux...

Il concocte :

- des événements rassemblant les Marseillais autour d'un repas, d'une exposition, d'un concert ou d'un film
- un restaurant solidaire où la cuisine et le service sont assurés par des apprentis
- un service de livraison de repas à domicile, occasion d'un moment de partage entre le livreur et le client
- et pourquoi pas les recettes que vous avez en tête...

Le Bouillon de Noailles collecte des fonds et mobilise des habitants, des étudiants et des professionnels pour que ces idées voient le jour et nourrissent le quotidien de chacun.

Le bureau



Contact

Association Le Bouillon de Noailles

Atelier de l'Arc

7, rue de l'Arc – 13001 Marseille

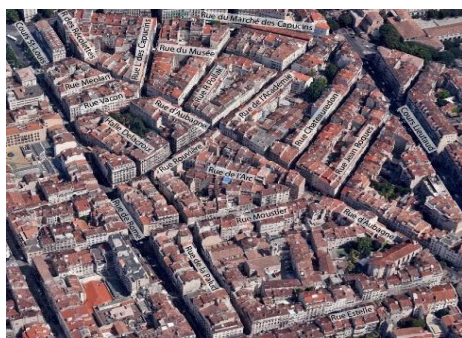
lebouillondenoailles@gmail.com

09 84 39 77 93 / 06 11 48 67 29

lebouillondenoailles.fr



Noailles, un bouillon de cultures



En cuisine, le mot bouillon désigne :

- *le plus souvent, la préparation culinaire liquide dans laquelle on cuit, assez longtemps, un ou plusieurs aliments. Lors de cette opération, saveurs, couleurs et nutriments sont transférés à la phase aqueuse par osmose ; de nouvelles molécules aromatiques sont également créées par le processus de cuisson.*
- *également, le mouvement produit à la surface d'un liquide dès son entrée en ébullition.*

Si Marseille a plusieurs cœurs, elle n'a qu'un ventre, en plein centre : Noailles. Quartier d'habitation bourgeois à sa construction devenu populaire, lieu des marchés de gros de fruits et légumes, viandes et crées devenus marchés de détail, point d'échange entre les artères principales ensoleillées qui irriguent la ville et les boyaux sombres qui alimentent le secteur, Noailles accueille et nourrit la population marseillaise.

En décomposition lente mais régulière depuis 30 ans, c'est une zone hyperactive de débrouille et de débrouillards, de survie et de survivants, d'abandon et d'abandonnés. C'est aussi un quartier essentiellement habité par une population calme, banale et peu visible.

Hier des immeubles se sont effondrés, sur leurs occupants. Tous les jours des habitants tombent, de fatigue, d'isolement, d'alcool, de drogue, de trafics. Les regards se tournent et se détournent.

Les associations y sont légion. Les initiatives, citoyennes. Forcément militantes. Des éduqués impliqués, y logeant ou pas. Soutien scolaire, animation, théâtre, recyclage, vélo...

Désert de services publics, Noailles concentre pourtant une population dense d'individus de tous horizons géographiques qui en aurait cruellement besoin : annexe mairie, écoles, dispensaires, cantines...

Le Service Public, la Culture et l'Education sont pourtant à ses portes. La Canebière n'est qu'à deux pas : grand lycée, université, théâtres, banques, chambre de commerce, vitrines de la mairie. La rue de Rome aussi : préfecture, grandes enseignes, opéra. Noailles encerclé mais pas intégré.

Quelques magasins chics et restaurants branchés embourgeoisent le bas de la rue d'Aubagne, attirant principalement marseillais et touristes téméraires.

A chaque coin de rue, des pâtisseries, de snacks, kebabs, couscous, restaurants africains nourrissent simplement et pour pas cher la population du quartier, et au-delà. Pas encore de chaîne. Des bars et cafés sur les marchés des Capucins et des halles Delacroix accueillent les habitants, avec ou sans alcool.

Il y a un contraste incroyable entre la forte densité des flux de personnes, marchandises et argent et la faiblesse de l'impact positif sur le niveau de vie des habitants. Tout y est possible mais rien ne change. Les populations, les classes, les conditions, les énergies se croisent dans les rues de Noailles mais s'assoient peu aux mêmes tables.

Hier des immeubles se sont effondrés. La ville à vivre est à reconstruire. La richesse du quartier pousse à tenter de nouvelles formes de partage de l'espace.



Le Bouillon parisien du XIXe, un modèle social plein d'avenir



Un bouillon est aussi un type de restaurant.

Le concept est de servir des aliments de bonne qualité, rapidement et à des prix abordables.

Les bouillons sont apparus en 1855 à Paris grâce à un boucher astucieux, Pierre Louis Duval. Il proposa un seul plat de viande et un bouillon aux travailleurs des Halles. En 1900, on pouvait trouver à Paris près de deux cent cinquante bouillons. Ils sont devenus la première chaîne de restaurants populaires. Ils étaient également fort prisés par la bourgeoisie avant et après les spectacles. Certains autres bouillons offraient une salle de lecture ou des animations.

La proposition d'origine du bouillon : une grande salle avec une recherche architecturale, un service soigné et rapide, une cuisine simple et savoureuse, des prix très modiques, une proximité voire un partage des tables qui pousse à l'échange.

Une fréquentation très hétérogène : hommes d'affaire, chômeurs, étudiants, passants, touristes, artistes, employés, ouvriers, commerçants, before ou after...

2. Un projet pour en nourrir d'autres



Bouillonner, c'est :

- *Être agité, en parlant des liquides : Source qui bouillonne.*
- *Produire à profusion quelque chose : Sa tête bouillonnait d'idées.*
- *S'agiter, être en effervescence : Mille pensées bouillonnaient en lui.*
- *Etre sous l'effet d'un sentiment violent : Bouillonner d'impatience.*

Nous souhaitons développer avec nos partenaires un ensemble de propositions cohérent autour de la restauration, de la formation, de l'insertion, des rencontres, des collaborations avec les habitants, les étudiants et les organismes et associations :

Hors Les Murs : investir le quartier

Le Bouillon de Noailles se veut une structure flexible.

Avant que le restaurant ouvre ses portes, avant qu'il y ait un lieu, une salle pour accueillir et partager, une cuisine pour préparer et former, l'association propose d'organiser ou plutôt de participer à l'organisation d'événements dans le quartier de Noailles.

Tout est envisageable et peut être étudié :

- s'inviter dans des lieux hôtes
- monter une cuisine mobile et assurer la restauration lors d'un événement, un festival
- organiser des buffets pour une exposition, un concert, une projection
- proposer une animation culinaire lors d'une fête de quartier...

La mise en œuvre favorisera autant que possible les fondamentaux de l'association : plaisir de la table, formation, insertion, lien social, culture, terroir...

Il est également possible d'essaimer dans d'autres quartiers.

Hors Les Murs pourra aussi poursuivre ses activités en s'appuyant sur le restaurant.

Contactez Le Bouillon de Noailles avec vos envies.

Le Bouillon de Noailles : restaurant d'implication

Un Restaurant Pourquoi ?

Un restaurant, un lieu qui sera un point de rencontre entre la formation, la cuisine, le partage.

Un lieu où l'on cuisine, on apprend, on sert, on invente, on partage, on se réunit.

Un lieu qui donne envie de sortir de chez soi.

Un lieu d'apprentissage des gestes, de la discipline d'un métier, de la rigueur et l'exigence qui permettent d'allier tradition et innovation.

Un Restaurant pour Qui ?

Un restaurant pour tous ! Les gens pressés, ceux qui veulent découvrir des plats, ceux qui veulent simplement se nourrir, ceux qui veulent faire une sortie, ceux qui font des repas d'affaire, ceux qui font des repas de copains, ceux qui ne savent pas cuisiner, ceux qui aiment les bons produits, ceux qui aiment mettre les pieds sous la table.

Ce restaurant s'adressera à tous : pour que cela soit possible, des tarifs réduits seront proposés à ceux qui en ont besoin, comme au cinéma ou comme au Musée

Un Restaurant Comment ?

Un restaurant à Noailles : le ventre de Marseille, qui nourrira ses convives avec des produits de saison, autant que possible en circuit court.

Un restaurant qui favorise l'insertion et l'apprentissage, donc qui reçoit et qui forme des apprentis et des stagiaires.

Un restaurant exigeant sur la qualité et accueillant pour la clientèle.

Un Restaurant Quand ?

Le Bouillon de Noailles pense ouvrir son restaurant en 2022.

Nota : La brochure détaillée de *LBDN Restaurant d'implication* est disponible sur demande ou sur notre site.

Chaud Dedans : plus que des repas à domicile

Comme dans de nombreux quartiers du centre-ville de Marseille ou d'ailleurs, vit aussi à Noailles une population de personnes qui connaissent des difficultés pour sortir de leur logement, principalement des personnes âgées.

Cette situation peut être provisoire pour certains mais bien souvent elle est permanente et constitue un facteur important de désocialisation, de perte d'autonomie parfois même de régression.

A toutes ces personnes isolées, *Le Bouillon de Noailles* envisage d'apporter ponctuellement à domicile, à la demande et selon leurs besoins, le plaisir d'un repas simple et de qualité qui leur permette de rompre la routine culinaire tout en pouvant échanger un moment avec celui ou celle qui viendra le leur apporter.

Le livreur du *Bouillon de Noailles* aura donc pour mission principale d'amener au domicile un repas complet. Il devra aussi en connaître la nature, les ingrédients, la recette et même les cuisiniers qui l'ont préparée car cela pourra constituer un sujet d'échange. A l'occasion le livreur pourra aussi prendre le temps de partager un repas avec son hôte.

Les futurs bénéficiaires du service Chaud dedans pourront être orientés vers *Le Bouillon de Noailles* par des associations du quartier ou par un service social dans le cadre de conventions de partenariat.

Avec l'offre Chaud Dedans, l'association *Le Bouillon de Noailles* souhaite répondre à la mission qu'elle s'est fixée de rechercher par tous les moyens possibles le maintien du lien social entre habitants de Noailles quels que soient leur âge, leurs ressources et leur autonomie.

Et bien plus encore...

L'expérimentation pourrait nous mener, pêle-mêle, vers :

- la cuisine pour les maraudes
- des cartes blanches : à un chef cuisinier de la région, un habitant du quartier
- des animations : concerts, débats, expos, films..
- des cours de cuisine
- la mise à disposition de la cuisine ou de la salle pour des activités externes...

Rejoignez-nous, contribuez aux projets en cours et proposez vos idées !

3. Travailler avec des partenaires

Les habitants du quartier, premiers partenaires

Le Bouillon de Noailles souhaite impliquer les Marseillais et les habitants de Noailles en particulier dans l'identification des projets utiles, leur construction et le partage des bienfaits qui devraient en découler. Nous pensons que le premier des bienfaits est la rencontre d'horizons divers autour d'une action commune.

Partenaires pour la formation et l'insertion

Pour élargir notre champ d'intervention, nous invitons toutes les organisations concernées à participer à la vie de l'association :

Les associations

Le Bouillon de Noailles propose de travailler avec d'autres associations implantées ou œuvrant dans le centre-ville de Marseille. Ces associations, liens avec et entre les habitants, peuvent intervenir dans le domaine culturel, social ou d'insertion. Les possibilités sont immenses et *Le Bouillon de Noailles* envisage diverses formes de contribution autour du thème de la table.

Les organismes

Notre association pourra être en lien avec les intervenants et acteurs de l'insertion et de la formation : que ce soit les organismes engagés dans l'Economie Sociale et Solidaire, mais aussi les acteurs de la formation professionnelle, de l'Insertion par l'Activité Economique et l'Insertion Professionnelle.

L'action du *Bouillon de Noailles* se faisant au cœur du centre-ville de Marseille, des liens avec les acteurs de territoire pourront aussi se tisser, notamment les organismes qui interviennent dans le cadre de la politique de la ville.

Les écoles

Proposer aux élèves et étudiants de Marseille de travailler sur des sujets concrets sous forme d'apprentissage, de stage, de mission ou de projet. Les inviter de découvrir Noailles et le centre-ville, à rencontrer sa population, mieux comprendre les enjeux. Contribuer à leur formation professionnelle ou à l'élargissement de leur champ de réflexion.

Autant d'objectifs que nous pouvons partager avec les établissements scolaires, les centres de formations, les écoles supérieures et l'université. Cela concerne les métiers de la cuisine, bien entendu, mais aussi de la communication, du marketing, du commerce, la logistique, du social, de l'architecture, de la construction, des arts, de l'agriculture...

Partenaires pour le financement

Pour soutenir ses actions sociales, notre association a nécessairement recours à différentes sources de financement :

- Adhérents
- Donateurs privés
- Parrainage et Mécénat privé
- Fondations et appels à projets privés
- Clubs et associations caritatives
- Financements et appels à projets publics

4. L'association

Un but social et non lucratif

Née d'un constat partagé par des habitants du quartier ou de la région, la vocation sociale du *Bouillon de Noailles* (formation et insertion, animation locale et lien social) doit fonctionner avec un résultat financier équilibré.

Le modèle économique ambitieux des projets accompagnés rend obligatoire le recours aux financements privés et publics.

Les activités commerciales soutenues devront respecter les valeurs portées par l'association.

Les bénévoles

Le Bouillon de Noailles s'appuie sur les compétences et l'énergie des bénévoles, adhérents ou non-adhérents à l'association :

- Les personnes souhaitant intervenir durablement ou ponctuellement, par curiosité, par goût ou par envie de participer à des actions communes
- Les experts dans chaque domaine qui conseilleront l'association, participeront aux choix d'orientation, faciliteront les relations avec les partenaires.

L'activité des bénévoles est encadrée par une charte.

Les membres fondateurs

Les membres fondateurs de l'association, issus d'horizons variés, ont jeté les bases du projet et compose aujourd'hui le bureau.



Sandra Levy – Trésorière Adjointe. Quand j'étais petite, avec ma mère pour faire des courses, on descendait en ville, on allait aux Dames de France et puis après on prenait la rue Vacon et on allait manger une pizza soit chez Sauveur soit chez Antoine à la rue du Musée. Plus tard, plus grande, c'est encore rue du Musée où, dans un boui-boui vietnamien, on mangeait pour rien, pour 10 ou 15 francs, un Bun bo et des nems. J'y ai amené toutes mes copines. Et puis, quand il s'est agi de prendre un appartement, c'est là que j'ai cherché. Avec Noailles l'histoire date d'avant ma naissance et le Bouillon me semble un bon moyen pour qu'elle continue.



Nadia Oudia – Secrétaire. J'aime me balader dans le centre-ville de Marseille, y faire des rencontres, regarder les gens, acheter des fruits, manger des plats africains, asiatiques, arabes, provençaux, turcs, de tous les Suds et de tous les Nords... Je travaille depuis plus de 20 ans dans le secteur de l'insertion et j'aime inventer et coconstruire des projets. J'ai une double formation : urbaniste et psychologue clinicienne.



Elisabeth Poli – Trésorière. Aujourd'hui encore dans un petit village Corse, une vieille dame, ma mère, fait ses gratins dans un plat à four en alu, informe, qu'elle avait acheté avant ma naissance, à la gare de l'Est, dit-elle. Je n'ai jamais cessé de manger Noailles et les noms des rues du quartier chantent comme autant de souvenirs et de promesses de repas partagés.



Claude Signoret – Président. J'habite la Plaine et Noailles depuis 25 ans. J'aime cuisiner à la maison et manger partout. Avec un diplôme d'ingénieur, j'ai géré de nombreux projets multiculturels avant d'évoluer vers des activités commerciales et la formation dans une grande entreprise marseillaise. Depuis 2016, je suis bénévole au sein de deux réseaux associatifs : soutien scolaire (ESA) et aide aux migrants par l'éducation (RESF).

Le calendrier prévisionnel

La feuille de route initiale est établie sur une durée de 5 ans environ, de 2020 à 2024, avec 4 phases principales :

2020

- constitution d'une première équipe de bénévoles
- élaboration du projet et création de l'association
- recherche des partenaires et de financeurs
- définition du concept du *Restaurant d'implication* et recherche du lieu
- démarrage de l'activité *Hors les murs*

2021

- signature des partenariats et bouclage du financement pour le restaurant
- recrutement progressif de l'équipe opérationnelle
- aménagement du lieu

2022

- démarrage de l'activité commerciale
- rodage et ajustement des équipes
- démarrage de *Chaud Dedans*

2023, 4 et au-delà

- montée en effectif et développement de la clientèle
- ajustement du concept
- professionnalisation de l'activité et obtention des agréments de formation

Calendrier prévisionnel	2020	2021	2022	2023	2024
Définition du projet	■				
Constitution de l'association	■				
<i>Le Bouillon Hors les murs</i>		■	■	■	■
Mise en place des partenariats		■	■		
Recherche et aménagement du lieu		■	■	■	
<i>Le Bouillon Restaurant d'implication</i>				■	■
<i>Le Bouillon Chaud Dedans</i>				■	■



Evaluer notre action

Grâce à une offre culinaire de qualité, notre action vise essentiellement à former et insérer, favoriser le lien social et contribuer à l'animation du quartier.

Nous nous fixons les objectifs suivants :

Objectifs	2020	2021	2022	2023	2024
ETP en Insertion ou Formation			6	8	10
Repas sociaux servis	100	300	4 800	6 000	7 200
Evénements organisés	2	3	4	6	9

Déterminés...

Nous, l'équipe du *Bouillon de Noailles*, avons pris beaucoup de plaisir à mitonner ce projet. Nous mettons toute notre énergie pour qu'il voie le jour. C'est chaleureusement que nous accueillons ceux qui nous rejoignent et marient leurs idées, ingrédients et enthousiasme aux nôtres. Comme dans toute bonne auberge, la porte et la table sont en effet ouvertes aux nouveaux convives. Nous avons hâte de vous rencontrer. Nous en bouillons même d'impatience !