



Association pour la table et le partage

7, rue de l'Arc – 13001 Marseille

**RESTAURANT D'IMPLICATION  
PROJET**

3 avril 2020



# Sommaire

1. INTENTION .....	5
1.1. NOAILLES, UN BOUILLON DE CULTURES .....	6
1.2. LE BOUILLON PARISIEN DU XIXE, UN MODELE SOCIAL PLEIN D'AVENIR .....	7
1.3. UN PROJET POUR EN NOURRIR D'AUTRES .....	7
2. CREER UN RESTAURANT SOLIDAIRE .....	8
2.1. LA CLIENTELE CIBLEE .....	8
2.2. LES PLAGES D'OUVERTURE .....	9
2.3. LA CARTE.....	9
2.4. LES AUTRES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION DU QUARTIER .....	10
2.5. FORMER ET INSERER .....	11
2.6. TRAVAILLER AVEC DES PARTENAIRES.....	12
2.7. PRENDRE EN COMPTE LE VOISINAGE.....	13
2.8. AMENAGER LE LIEU .....	13
2.9. COMMUNIQUER .....	14
2.10. SE FOURNIR.....	14
3. LE FINANCEMENT .....	15
4. LE CALENDRIER PREVISIONNEL.....	15
5. EVALUER NOTRE ACTION .....	16
6. DETERMINES.....	16



# 1. Intention

*LBDN Restaurant d'implication* est le projet-phare porté par l'association *Le Bouillon de Noailles*.

Il s'agit de créer et faire vivre à partir de 2022 un restaurant solidaire au cœur de Noailles, quartier central de Marseille, en pleine ébullition, avec une fréquentation très hétérogène en journée.

Il s'agit, sur le principe des bouillons parisiens du XIXe siècle, d'un lieu convivial d'une cinquantaine de couverts où chacun peut trouver à des prix abordables et adaptés à sa situation personnelle, une nourriture simple et de qualité, élaborée à partir de produits locaux, avec un service à table soigné.

Il s'agit d'une cuisine pilotée par un chef expérimenté et une salle supervisée par un responsable exigeant, tous deux passionnés par la qualité de leur travail autant que par la transmission du savoir et de l'inclusion.

Il s'agit donc d'une structure qui tourne grâce à une dizaine de salariés, apprentis, stagiaires et personnes en parcours d'insertion qui préparent leur entrée ou leur retour dans la vie professionnelle.

Il s'agit de clients du quartier et de tous horizons qui ont envie de bien manger, de croiser d'autres parcours de vie, d'autres cultures au risque de faire des rencontres.

Il s'agit avant tout d'une aventure humaine.



## 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

## 1.1. 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. Autrefois quartier bourgeois, Noailles est aujourd'hui un territoire d'habitation populaire. Auparavant marché de gros de fruits et légumes, viandes et poissons, le commerce alimentaire y est devenu de détail. Lieu 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.

## 1.2. 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...*

## 1.3. Un projet pour en nourrir d'autres



*Bouillonner, c'est :*

- *Être agité, produire des bouillons, en parlant des liquides : Source qui bouillonne.*
- *Avoir, 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.*

Créer un lieu de restauration solidaire en centre-ville de Marseille par la formation et l'insertion est le but premier de notre démarche.

En pleine coordination avec l'association, *LBDN Restaurant d'implication* pourra aussi servir de base à bien d'autres activités.

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

- la restauration à domicile dans le quartier avec livraison à pied
- une cuisine pour maraudeurs auprès des sans-abris
- des cartes blanches : à un chef cuisinier de la région, un habitant du quartier
- des animations : concerts, débats, expos
- l'aménagement d'une salle de lecture ou jeux ou billard attenante
- des cours de cuisine
- la mise à disposition de la cuisine ou de la salle pour des activités externes

Si le lieu atteint ses objectifs et ceux de ses partenaires, il pourrait y avoir essaimage dans d'autres quartiers du centre-ville, dans d'autres villes, porté par la même association, ou mieux encore, d'autres associations locales.

## 2. Créer un restaurant solidaire

*LBDN Restaurant d'implication* est tout autant un projet de lieu que d'équipe.

Voici donc une base, une proposition de ce que ce restaurant pourrait être. Ce sont les idées de tous les membres de l'association qui le feront évoluer, voir le jour et contribuer à l'épanouissement du quartier.

### 2.1. La clientèle ciblée

Le quartier de Noailles est fréquenté pendant la journée par une population très diverse.

Le périmètre de chalandise pour le déjeuner comprend le Cours d'Estienne d'Orves, Vieux-Port, Opéra, Préfecture, Cours Julien, Thiers, Chapitre, Belsunce, Colbert et Bourse.

La clientèle potentielle pourrait être composée :

- de personnes représentant la classe moyenne, avec des revenus corrects, travaillant dans le secteur et cherchant à faire une pause déjeuner de qualité : employés des bureaux, banques, administrations, université, commerçants, repas de travail

Elle a les moyens de payer le plein tarif.

- de personnes aux revenus plus modestes : scolaires, apprentis et étudiants, bénéficiaires des minimas sociaux, chômeurs, retraités

Elle aurait le même service mais bénéficierait d'un tarif réduit.

D'autres catégories pourraient également avoir accès au tarif réduit : habitants du quartier, personnes en situation de handicap, bénévoles de l'association.

Pour le bon équilibre financier et l'atteinte de l'objectif social du restaurant, la carte devra permettre de satisfaire ces deux clientèles et générer une fréquentation à peu près égale.

Avec une capacité de 50 places, le restaurant vise une fréquentation d'environ 9.000 clients en 2022 à 15.000 en 2024.

Le Bouillon de Noailles va proposer à des établissements de formation, type écoles de commerce, lycées professionnels, de travailler sur les études de marché nécessaires à la bonne définition du positionnement avant ouverture, mais également après.



## 2.2. Les plages d'ouverture

L'objectif est d'arriver après 3 ans de fonctionnement au service typique du Bouillon, c'est à dire un service en continu de 11h à 23h tous les jours de la semaine.

A la création, le restaurant pourrait être ouvert à la clientèle de 11h à 15h et 5 jours par semaine.

## 2.3. La carte

La carte de base proposera une cuisine simple, savoureuse et à des prix très modérés.

Certains plats seront immuables, d'autres pourront tourner.

Les quantités seront raisonnables pour procurer la satiété tout en évitant de générer des restes et d'augmenter le coût des plats.

Tous les plats seront élaborés sur place à partir de produits frais et de saison. Pas de conserve, pas de préparation achetée, pas de surgelé.

La carte proposée permettra de satisfaire autant que possible croyances et convictions.

Les circuits courts sont privilégiés.

Une attention particulière sera portée au dressage des assiettes.

Un bouillon ou soupe ou... sera le plat de référence à 1 € qui pourra tenir lieu de repas pour ceux qui le souhaitent car servi à volonté.

Outre les aides financières et les dons en nature, l'économie de la carte s'appuiera sur la quantité de repas servis, la taille des portions et la simplicité des produits.

Exemple de carte :

	Prix
Bouillon, soupe, plats simples, entrées, desserts	1-7 €
Plat unique élaboré	7-12 €
Repas simple : entrée + plat ou plat + dessert	10-15 €
Repas complet : entrée + plat + dessert	13-18 €
<b>Prix moyen du repas avec boissons</b>	<b>16 €</b>

Nous envisageons un tarif réduit entre 30 et 50% du plein tarif.

## 2.4. Les autres établissements de restauration du quartier

Le but est d'apporter une offre nouvelle et différente dans le quartier en matière de restauration. Il n'est pas envisageable d'être simplement un restaurant de plus.

Le quartier regorge déjà d'établissements où se restaurer :

- boulangeries avec produits à emporter
- snacks, kebabs
- pizzerias
- restaurant avec cuisine maghrébine ou subsaharienne

Leurs caractéristiques communes sont :

- prix moyen
- peu de démarche culinaire particulière
- peu de recherche pour la présentation ou le service
- banalité du lieu
- hygiène moyenne

Selon les cas, leur clientèle est plus ou moins locale et panachée.

Quelques restaurants avec une vraie recherche commencent à voir le jour, mais avec des prix élevés et peu de mélange de population.

Le Bouillon de Noailles se démarquera par :

- le prix très modéré de la carte
- une cuisine et un service de qualité
- un lieu accueillant
- une opportunité de rencontres
- une approche militante

## 2.5. Former et insérer

*LBDN Restaurant d'implication* s'envisage aussi comme centre de formation et d'insertion : un tremplin vers le monde du travail.

En cuisine et en salle, le chef cuisinier et le chef de rang seront des professionnels aguerris. Ils seront tout aussi attentifs aux aspects pédagogiques et à la relation avec le personnel, qu'à la qualité du travail, en cuisine comme en salle.

Le reste du personnel en formation proviendra de lycées hôteliers ou de centres de formation par l'apprentissage.

Ils seront :

- Stagiaires découvrant le cadre et la réalité des métiers de la restauration
- Apprentis à la recherche d'une véritable première expérience professionnelle.

Une attention particulière sera portée à la mixité des genres, âges et cultures de ces talents en devenir.

Avec 7 ETP en 2022 et 12 en 2024, nous prévoyons un effectif particulièrement important par rapport aux couverts attendus et à ce qui se pratiquerait dans d'autres restaurants.

Les raisons principales sont :

- Professionnaliser un nombre élevé de jeunes et personnes en insertion
- Compenser le manque d'expérience de ce personnel
- Assurer un service de qualité supérieur

## 2.6. Travailler avec des partenaires

*LBDN Restaurant d'implication* ne saurait se développer sans des partenariats solides, ponctuels ou réguliers, avec les établissements de formation de la région marseillaise.

Ces échanges doivent bénéficier à l'ensemble des parties :

*LBDN Restaurant d'implication* profite ainsi dans chaque domaine, à moindre coût, de l'expertise et des ressources du personnel et des élèves, à chaque étape du projet.

- Les centres de formation ont ainsi accès à un ensemble de projets, porteurs d'opportunités d'applications avec un temps de mise en œuvre compatible avec celui de la pédagogie. Ces relations peuvent s'écrire sous forme de conventions, garantissant aux écoles des débouchés sur le long terme.
- Les élèves ou apprentis ont ainsi l'occasion de travailler sur des cas concrets pendant des temps courts ou longs, de gagner par là-même en expérience, autonomie et référence. Ils ont également la possibilité de contribuer à une démarche associative à vocation sociale, de croiser des bénévoles et des clients de tous âges, expériences ou horizons.

Les collaborations peuvent se faire au travers de :

- Consultations
- Projets pédagogiques
- Accueil de stagiaires
- Apprentissage par alternance

Les partenaires pourront couvrir différents domaines :

- Hôtellerie – Cuisine
- Agriculture
- Architecture
- Communication
- Commerce

Des partenaires de référence, privilégiés, pourront être intégrés de très près à la démarche, voire participer à sa construction et aux décisions stratégiques de l'association.

## 2.7. Prendre en compte le voisinage

C'est un élément clef pour la réussite du projet. Des associations du quartier pourront être impliquées dans son développement et sa réalisation. Le Bouillon de Noailles pourra également participer à des événements organisés par d'autres, dans le cadre du développement de ses partenariats.

Un restaurant est source d'animation, de travail et d'échange dans une rue ou un quartier mais il peut tout aussi bien être source de nuisances.

Aussi, une fois le lieu identifié, les habitants du voisinage seront conviés à participer à l'élaboration du projet et à sa mise en œuvre.

On peut imaginer qu'ils soient :

- invités systématiquement aux assemblées de l'association
- dégustateurs privilégiés des nouvelles recettes
- conviés à une journée des voisins
- bénéficiaires du tarif Réduit...

## 2.8. Aménager le lieu

La salle sera élégante mais pas guindée, les tables seront grandes, proches et partagées pour permettre les rencontres et la convivialité.

Les cuisines seront visibles depuis la salle, si possible.

Le personnel sera en tenue, la vaisselle et le linge seront marqués.

Pour 50 places, il est envisagé de s'installer dans un local d'environ 150 m<sup>2</sup>.

La cuisine et les vestiaires devront être adaptés à l'effectif qui sera plus important que dans un restaurant classique et permettre la réalisation de la cuisine tout comme l'enseignement.

Le choix du lieu est également lié à la fréquentation de la rue, l'accessibilité, le voisinage, la sécurité...

Une terrasse serait un plus pour apporter de la fréquentation en été.

L'aménagement de la salle fera l'objet d'un soin particulier afin de générer une bonne ambiance (volumes, lumière, déco, mobilier) tout en garantissant l'accessibilité, les normes sanitaires et de sécurité.

Ce projet s'inscrit bien entendu dans une démarche de valorisation du patrimoine architectural du quartier.

Il pourra être intéressant d'intégrer dès le début une équipe d'étudiants-architectes pour la conception et le suivi de réalisation.

## 2.9. Communiquer

Des missions de Communication, pouvant intégrer des étudiants en Communication, Graphisme ou Beaux-Arts, devront prendre en charge :

- L'identité visuelle du restaurant
- La décoration des façades et de l'intérieur.
- Le marquage des tenues, linge, vaisselle, cartes, cartes de visite
- La communication
- L'organisation d'événements

## 2.10. Se fournir

Plusieurs sources d'approvisionnement en produits et matières premières :

- Monter des accords avec des producteurs locaux : amap par exemple
- Pêcheurs
- Eleveurs

Négocier pour récupérer des produits de fin de marché avec :

- Producteurs et détaillants des marchés des Capucins, des Halles Delacroix et du Cours Julien
- Commerçants de Noailles

Privilégier :

- **les** circuits courts,
- les productions provenant d'agriculture bio, sinon raisonnée,
- les fruits et légumes de saison.

Il pourra y avoir une montée en compétence progressive pour le pain et les desserts.

La carte des boissons fera la part-belle aux productions locales de vins, bières et boissons non-alcoolisées.

### 3. Le financement

A ce stade, le financement lié à l'investissement ainsi que le budget annuel de *LBDN Restaurant d'implication* restent à établir et à affiner au fur et à mesure de notre étude.

L'objectif est d'atteindre l'équilibre financier.

Pour cela, plusieurs voies sont envisagées :

- Aides et allègements sociaux
- Achats de repas sociaux pour d'autres par les clients
- Achats de repas sociaux par l'association Le Bouillon de Noailles...

### 4. Le calendrier prévisionnel

Le projet serait réalisé sur 5 ans, de 2020 à 2024, année du régime de croisière.

2020 :

- définition du concept du restaurant
- recherche des financements
- recherche du lieu

2021 :

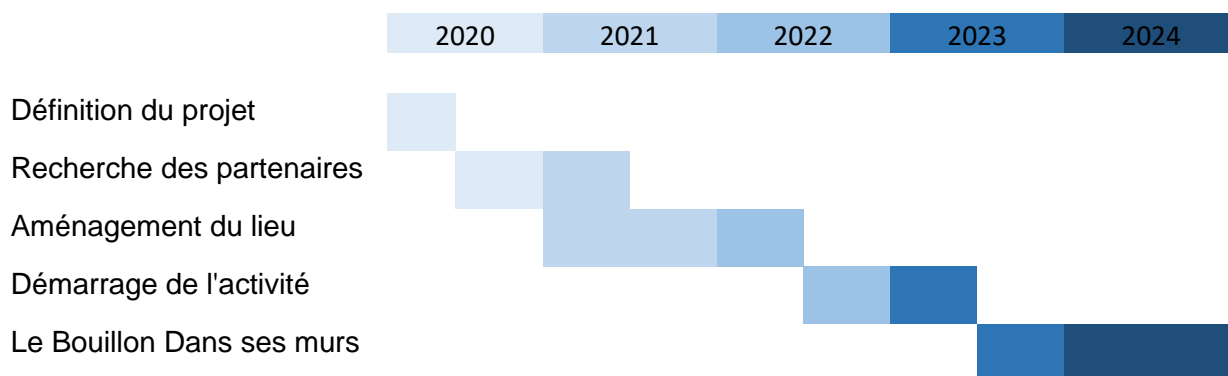
- création de la société
- bouclage du financement
- recrutement progressif de l'équipe opérationnelle
- aménagement du lieu

2022 :

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

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



## 5. Evaluer notre action

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

Elle sera évaluée suivant les critères et objectifs ci-dessous :

	2022	2023	2024
ETP Insertion ou Formation	6	8	10
Repas Sociaux	4 800	6 000	7 200
Evénements	4	6	9

Un ratio équilibré entre repas à plein tarif et repas à tarif réduit sera un bon indicateur de mixité sociale.

## 6. 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 !