

Fiche projet

Projets socio-économiques

Projet 6A : Restaurant de quartier

TYPE DE PROJET	PORTEUR	INTERVENANT FINANCIER	BUDGET
ISP/COHÉSION SOCIALE	PARTENARIAT MARCONI	100% Région de Bruxelles Capitale	400.000,00 €

DESCRIPTIF

Le projet de restaurant de quartier porté par le Partenariat Marconi est dans un premier temps un projet socio-économique. Il ouvrira prochainement ses portes rue Cervantes, n°97, dans une cellule commerciale existante louée à cet effet. Il pourra ensuite être pérennisé dans une infrastructure adaptée grâce à la construction du complexe d'équipements sur la dalle Albert (opération 1B). L'objectif étant de débiter au plus vite le projet dans le quartier pour tester le concept et la viabilité de ce restaurant de quartier avant de l'implanter dans le complexe d'équipements 1B. Le Partenariat Marconi envisage à terme d'autonomiser le restaurant de quartier en ASBL.

Le projet repose sur trois piliers :

1. Une cuisine de qualité à des prix abordables. Le restaurant favorisera les circuits courts et s'approvisionnera ainsi auprès de producteurs locaux engagés dans une production durable. Un affichage clair garantira la traçabilité des produits utilisés.
2. Un projet visant plus de convivialité et de mixité. Le projet a pour ambition de faire se croiser les publics populaires et de classes moyennes, qu'ils soient habitants ou usagers du quartier. Pour y parvenir, les tarifs y seront différenciés. En effet, le menu proposé (soupe, plat, café) sera proposé à un tarif A (plein tarif) et à un tarif B (tarif réduit). Ce tarif sera octroyé, suite à un entretien et à l'obtention d'une carte, aux personnes dont les difficultés socio-économiques rendraient l'accès au menu difficile. Le service se déroulera essentiellement sur le temps de midi en semaine. Toutefois le restaurant proposera ou accueillera d'autres initiatives en soirée : réunions d'habitants, ateliers de cuisine, apéro-tapas le jeudi soir (jour du marché durable) voire en matinée (petits déjeuners).
3. Une formation (ISP) aux métiers de l'Horeca (commis de cuisine et commis de salle). Cette formation sera destinée à des personnes peu qualifiées sur le marché de l'emploi : art 60, chômeurs longue durée, Ptp... L'objectif étant de favoriser leur (re)mise à l'emploi dans le secteur de l'Horeca. Les candidats seront non seulement formés à ces métiers mais aussi amenés plus largement à intégrer un cadre de travail (respect des règles, rapport à l'autorité, travail en équipe,...). Il faut préciser qu'à la dimension pratique, une formation théorique sera proposée en collaboration avec la Mission locale de Forest et le Cpas de Forest.