

# La Cuisine de l'Arc

Lieu socio-culinaire au cœur de Noailles



## Note de présentation

6 avril 2022



## Table des matières

<b>Introduction</b>	<b>1</b>
<b>Le lieu, le lien</b>	<b>2</b>
1.1 Un lieu pour le quartier	2
1.2 Un lieu de travail	2
Formation	3
Insertion	3
<b>Aménagement du temps</b>	<b>4</b>
2.1 Le restaurant d'implication	5
2.1.1 Objectifs de la restauration	5
2.1.2 Fonctionnement de la restauration	6
2.1.3 La vocation sociale de l'activité de restauration	6
2.2 Des murs pour le quartier	8
2.2.1 Des activités en famille / jeunesse	8
2.2.2 Les soirées	9
2.3 Un lieu de convivialité	10
<b>Aménagement du lieu</b>	<b>11</b>
3.1 La cuisine	11
3.2 La salle	12
3.3 Du dedans au dehors	12
<b>Acteurs impliqués</b>	<b>13</b>
<b>La construction du lieu</b>	<b>13</b>
5.1 Pilotage	13
5.2 Calendrier prévisionnel	14
5.3 Budget d'investissement	14
5.4 Structure juridique	14
5.6 Business plans	15
<b>Cohérence</b>	<b>16</b>
<b>Conclusion</b>	<b>18</b>



## Introduction

Le Bouillon de Noailles est une association pour la table et le partage créée en 2020.

Elle a pour but de favoriser la formation et l'insertion par l'activité professionnelle avec des propositions solidaires de restauration, ainsi que de l'animation culturelle autour de l'alimentation dans Noailles.

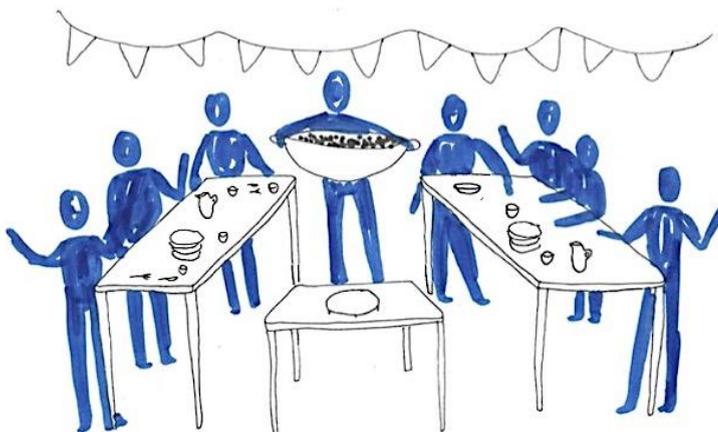
Depuis 2020, les membres et bénévoles du Bouillon de Noailles s'emploient à créer des liens aussi bien avec les habitants du quartier qu'avec le tissu associatif et institutionnel du centre-ville.

Afin d'ancrer son action et la poursuivre de manière pérenne, l'association propose la création et la gestion d'un lieu, *La Cuisine de l'Arc*<sup>1</sup>, dans un local situé au 5, rue de l'Arc, au cœur de Noailles, quartier prioritaire de la politique de la ville (QPV).

Ce lieu, articulé autour d'une cuisine professionnelle, a pour vocation d'être le support de certaines activités de l'association, de ses partenaires et d'acteurs socioculturels du quartier, avec notamment une activité de restauration solidaire.

Fréquenté par des groupes socioéconomiques variés, lors de multiples animations et activités, *La Cuisine de l'Arc* vise à renforcer la cohésion sociale du quartier.

L'objectif est d'ouvrir ce lieu au public à la fin de l'année 2023<sup>2</sup>.



---

<sup>1</sup> Nom provisoire.

<sup>2</sup> Voir calendrier prévisionnel.



## 1. Le lieu, le lien

Dans la prolongation des autres actions réalisées par Le Bouillon de Noailles et ses partenaires, l'idée première est la création de liens autour d'une cuisine professionnelle, pensée pour que tout un chacun puisse y entrer.

Une cohésion est recherchée entre les usagers du lieu, les acteurs qui y interviennent, le lieu et le quartier.

### 1.1 Un lieu pour le quartier

Il est dans l'ADN-même du Bouillon de Noailles d'agir à l'échelle du quartier, et de le considérer comme la cible prioritaire de ses actions. La construction du lieu *La Cuisine de l'Arc* se fait donc en lien étroit avec son environnement naturel, Noailles.

De nombreuses actions sont élaborées avec des acteurs locaux (écoles, associations, collectifs...) et à destination de leurs publics. Depuis maintenant deux ans, Le Bouillon de Noailles travaille régulièrement avec des structures telles que Destination Familles, Marhaban, Les Minots de Noailles ou encore Fotokino. Des projets sont co-construits avec ces partenaires au sein de la *Cuisine de l'Arc*.

Ils peuvent également utiliser le lieu, dans le cadre de leurs activités régulières ou pour un événement particulier. *Exemples : ateliers, réunions, levée de fonds, assemblée générale...*

Il est possible pour les habitant(e)s de proposer et monter des événements ou activités au sein de la *Cuisine de l'Arc*. L'association soutient les initiatives individuelles locales, et se propose d'accompagner tout un chacun dans ses expérimentations. *Exemples : repas partagé pour l'Iftar, atelier confiture entre voisins, projection d'un film réalisé par les jeunes du quartier...*

Le Bouillon de Noailles construit par ailleurs, une offre culturelle et d'animation propre pour le lieu, et veut positionner la *Cuisine de l'Arc* comme un acteur socio-culturel fort au sein de Noailles. *Exemples : exposition des illustrations ou lectures de sa revue Ingrédient, atelier "fin de marché", musique...*



## 1.2 Un lieu de travail

Le Bouillon de Noailles aspire au renforcement dans le quartier de l'activité économique et laborale. Pour cela, la *Cuisine de l'Arc* se pose comme un lieu d'expérimentation, de formation et d'insertion professionnelle, grâce à l'encadrement de son équipe, et aux activités qui s'y déroulent.

### Formation

Les équipes (de restauration et de gestion du lieu) intègrent des personnes en apprentissage, statut privilégié pour l'expérimentation et la mise en application des savoirs. L'activité de la *Cuisine de l'Arc* se construit comme un tremplin professionnel pour des jeunes en formation.



D'autre part, des partenariats sont à créer avec différents centres de formation des métiers de la restauration (Lycée hôtelier de Bonneveine, CFA Corot...), afin d'imaginer des temps de formation au sein du lieu.

Des groupes d'élèves ou d'étudiants peuvent être reçus pour une journée ou une semaine, dans la perspective de se former à une technique, au travail d'un ingrédient... lors de la réalisation d'un service en salle ou d'un atelier.

### Insertion

Le Bouillon de Noailles, agréé entreprise d'insertion depuis Novembre 2021, entend également faire de la *Cuisine de l'Arc* un lieu d'insertion professionnelle. 4 à 7 salariés de l'équipe de restauration sont embauchés en insertion, ainsi qu'un membre de l'équipe de gestion du lieu. La *Cuisine de l'Arc* constitue donc pour les personnes éloignées de l'emploi, un terrain de formation et une transition vers une situation professionnelle plus stable.

D'autre part, trois postes sont créés par l'association pour la gestion du lieu. Un responsable est chargé de la programmation, de la tenue des dossiers et du budget, ainsi que des relations avec la structure de restauration<sup>3</sup> et les divers partenaires. Un animateur et un commis accompagnent les activités proposées par l'association, et assurent le lien et la coordination lors de l'intervention de structures tierces.

---

<sup>3</sup> Voir partie 2.1.



La *Cuisine de l'Arc* est donc largement pensée, par ses actions de formation et d'insertion, comme une activité économique qui peut contribuer à dynamiser un quartier en sous-emploi.

## 2. Aménagement du temps

La *Cuisine de l'Arc*, espace mixte et ouvert, partage son temps hebdomadaire entre plusieurs créneaux.

Créneaux	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
8h - 15h	Restauration professionnelle						
15h - 23h	Ateliers et autres activités						

5 midis par semaine, l'association confie à une structure professionnelle une prestation de restauration solidaire. Cette activité est un outil pour atteindre une certaine mixité sociale dans le lieu : en cuisine, des salariés en insertion travaillent au quotidien avec des professionnels de la restauration, et en salle une double tarification est pratiquée.

Les journées du mercredi et du samedi, ainsi que les soirées, sont destinées à l'activité culinaire et culturelle du quartier, à travers une offre propre de l'association, ou bien en hébergeant les propositions des acteurs du quartier (corps constitués ou groupes de riverains).

Enfin, de manière permanente, *La Cuisine de l'Arc* se conçoit comme un lieu de convivialité non-marchand, où chacun peut venir afin de lire la presse, boire un café ou un thé (gratuitement mis à disposition), ou discuter avec son voisin de table.

FONCTIONNEMENT		2024		
		sem.	mois	an
<b>Animation : 1 créneau = 1/2 journée</b>				
<b>Restaurant (SCIC)</b>				
<b>Actions propres</b>				
HLM - Cuisine & Découvertes				
Espace des Enfants Autonomes				
Autres (stages, formations...)				
<b>Actions sociales ou culturelles de tiers</b>				
Avec vente				
Sans vente				
<b>Total</b>		<b>10,0</b>	<b>40</b>	<b>480</b>
Soit en jours pleins d'utilisation (sur 7)		5,0		

<sup>4</sup> Extrait du business plan de la Cuisine de l'Arc. Projections pour l'année 2024.

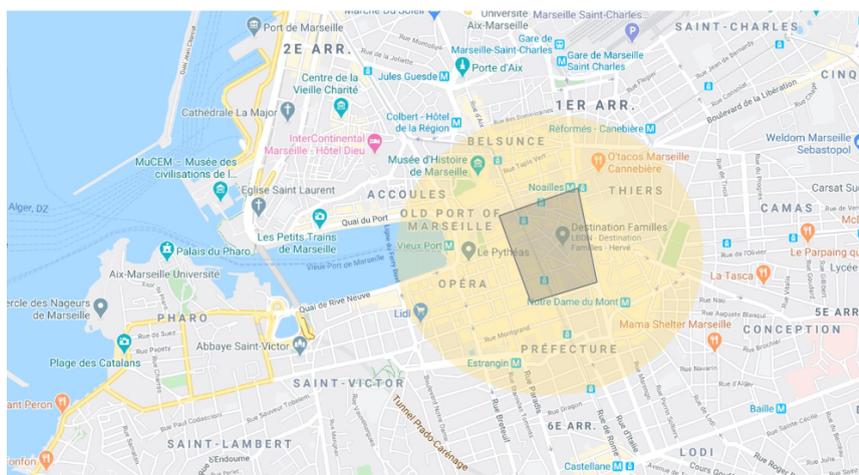


## 2.1 Le restaurant d'implication

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

L'offre de restauration qui s'y trouve est composée en majorité de restauration rapide et de cuisine maghrébine ou subsaharienne, à des prix moyens. Quelques restaurants avec une cuisine plus complexe et élaborée commencent à voir le jour, mais avec des prix élevés et peu de mélange de population.

Le restaurant de la *Cuisine de l'Arc* se démarque par un prix modéré de la carte, une cuisine et un service de qualité, un lieu accueillant et une approche militante.



5

### Noailles

Cours d'Estienne d'Orves  
Vieux-Port  
Opéra  
Préfecture  
Cours Julien  
Thiers  
Chapitre  
Belsunce  
Colbert  
Bourse

La clientèle potentielle peut être composée :

- de personnes représentant la classe moyenne, travaillant dans le secteur et cherchant à faire une pause déjeuner de qualité : employés des bureaux, banques, administrations, université, commerçants, repas de travail. Ce groupe socioéconomique a les moyens de payer le plein tarif.
- de personnes aux revenus plus modestes : scolaires, apprentis et étudiants, bénéficiaires des minimas sociaux, chômeurs, retraités. Elles auraient le même service mais bénéficieraient d'un tarif réduit.

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

### 2.1.1 Objectifs de la restauration

L'activité de restauration solidaire au sein de la *Cuisine de l'Arc* poursuit plusieurs objectifs. Un objectif alimentaire d'abord, celui de proposer aux habitants et usagers du centre-ville une cuisine abordable et savoureuse qui privilégie autant que possible les productions locales et bio.

<sup>5</sup> Zone de chalandise (10-15 mn à pied)



Des objectifs à caractère plus social ensuite : l'idée de favoriser l'emploi et la formation aux métiers de la restauration pour tous les désireux, et celle de générer une forme de mixité sociale dans les usagers du restaurant.

Des objectifs économiques enfin, tels que la dynamisation de l'emploi local dans un quartier prioritaire de la politique de la ville (QPV), et donc l'insertion par l'activité professionnelle, d'habitants du quartier en particulier.

### 2.1.2 Fonctionnement de la restauration

Comme évoqué précédemment, l'activité de restauration professionnelle investit la *Cuisine de l'Arc* cinq midis par semaine. Les autres créneaux (soirs, mercredi et samedi) sont alloués à d'autres activités de l'association ou de ses partenaires.

L'offre de restauration est celle d'une cuisine traditionnelle avec un service à table soigné, à un prix moyen (entre 15 et 20€ le menu en plein tarif). Le restaurant sert environ 50 couverts chaque midi durant la première année, un nombre qui croît par la suite.

FONCTIONNEMENT SCIC	2024 <sup>6</sup>			
	Capacité	Jours	Service	Remplis.
Conditions d'ouverture	60	5	1	<b>80%</b>
	par jour	par sem.	sem par an	par an
Repas servis	48	240	48	11 520
Plein tarif			70%	8 064
Tarif réduit			<b>30%</b>	3 456

### 2.1.3 La vocation sociale de l'activité de restauration

La restauration du midi proposée au sein de la *Cuisine de l'Arc* est portée par une structure professionnelle tierce, dont la forme juridique et l'engagement à travers une charte garantissent le respect du projet associatif.

La démarche sociale de l'activité de restauration professionnelle se matérialise en salle comme en cuisine.

D'un côté, l'équipe du restaurant est construite autour de l'insertion et de la transmission. Plus de la moitié des effectifs est embauchée en insertion, via des contrats (CDDI) de 6 mois renouvelables. Pour ces personnes intégrées dans un parcours de retour à l'emploi, le passage dans la *Cuisine de l'Arc* se veut un tremplin qui complète leur autonomisation et la formalisation d'un projet professionnel solide.

<sup>6</sup> Extrait du business plan de la *Cuisine de l'Arc*. Projections pour l'année 2024



De l'autre, une double tarification est pratiquée pour la clientèle : les personnes en situation de précarité ont accès au menu à demi-tarif. Celui-ci permet de lever un des freins à l'entrée dans un restaurant dit traditionnel. Ainsi pour la même prestation, les personnes éligibles n'auront que 50% du prix affiché à déboursier.

Afin de bénéficier de ce tarif, les personnes doivent adhérer à l'association Le Bouillon de Noailles. Lors de leur adhésion, elles présentent un justificatif d'éligibilité, et obtiennent une carte attestant de leur statut. Cette carte annuelle est à présenter ensuite lors de chaque repas au restaurant de la *Cuisine de l'Arc*. Les personnes orientées par des structures du champ social partenaires peuvent également bénéficier de ce tarif.

Ce manque à gagner dans les recettes se compense d'une part par un système de repas suspendus et de dons directs à la structure de restauration professionnelle, et d'autre part, grâce un abondement par l'association Le Bouillon de Noailles sur les repas à tarif réduits.

## 2.2 Un espace pour le quartier

Dans la continuité des activités de l'association, et notamment du dispositif Hors Les Murs initié en 2020, la construction du lieu crée un nouvel espace pour des actions sociales et culturelles à Noailles.

Ces activités peuvent être faites en propre, par des propositions diverses du Bouillon de Noailles, ou par des structures tierces, notamment des associations de quartier.

Ce lieu est à leur disposition. En échange, une contribution adaptée peut leur être demandée.

Il s'agit de s'approprier les salles et la cuisine, mais cela ne s'arrête pas à la porte. La rue est un espace à investir, l'espace public constituant un enjeu central pour le quartier. Ainsi, les repas de quartier et autres moments partagés dans la rue de l'Arc continuent avec l'ouverture de la *Cuisine de l'Arc*, avec des moyens matériels renforcés.



### 2.2.1 Des activités en famille et pour la jeunesse

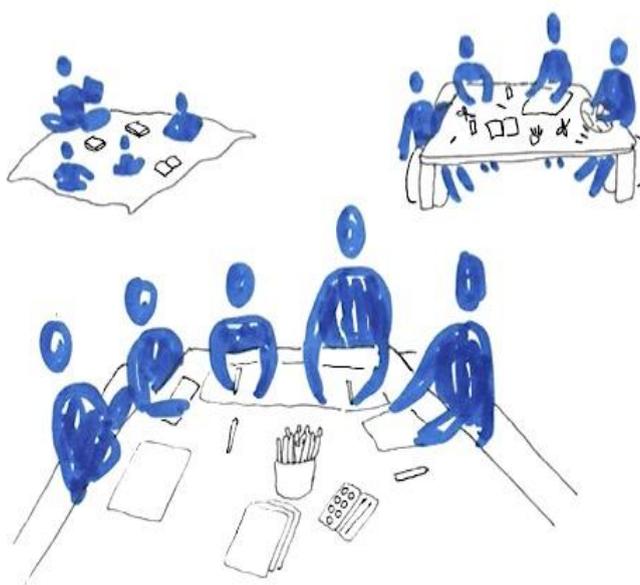
Les après-midi, ainsi que les journées du mercredi et du samedi, sont des moments destinés à des activités pour les jeunes et les familles. Ces temps poursuivent plusieurs objectifs : la cohésion sociale, l'autonomisation de chacun(e), le travail sur la parentalité et la relation parents/enfants, l'accès à la citoyenneté et l'éducation à l'alimentation.

Plusieurs types d'activité peuvent être mis en place pour atteindre cela, que ce soit des propositions propres du Bouillon de Noailles, ou bien des actions construites avec des partenaires locaux.

Les ateliers ou stages de cuisine auront la part belle. Ils peuvent varier par le contenu (thématiques, proposition d'un chef invité) ou par le format (mise à disposition pour un groupe, un public spécifique...). Une forme de récurrence peut être recherchée, dans une idée de formation et de transmission sur le temps long.

D'autres ateliers peuvent être mis en place : lecture, écriture ou arts plastiques par exemple, en privilégiant les thématiques culinaires.

De la même manière, des projections, ou bien des lectures, peuvent être organisées au sein du lieu.



### 2.2.2 Les soirées

En soirée, *La Cuisine de l'Arc* est investie afin de profiter un maximum aux habitant(e)s et aux acteurs du centre-ville. Les activités se font bien entendu dans le respect sonore et matériel du voisinage, et s'achèvent à 23h maximum. Les possibilités d'usages de l'espace sont multiples durant les soirées.

La cuisine et la salle peuvent être mises à disposition d'une autre association dans une démarche de "coup de pouce", comme c'était le cas dans le dispositif Hors les Murs<sup>7</sup>. En clair, l'espace de restauration est prêté à un partenaire pour qu'il cuisine et réalise un service en autonomie. L'action peut l'aider à financer un projet collectif.

Le matériel professionnel de la cuisine doit également servir pour les personnes les plus démunies. Il est donc possible d'accueillir la préparation de plats pour des maraudeurs, ou bien pour des personnes isolées, en coopération avec des structures travaillant avec ces publics. *Exemples de structures : Sara Logisol, Restaurants du Coeur, Petit Frère des Pauvres, On se gèle dehors, Secours Catholique...*

Dans la continuité du projet "Cuisine du 101" co-porté par Nexity Non Profit, Soliha Provence et le Bouillon de Noailles<sup>8</sup>, des créneaux peuvent également être banalisés pour que des personnes n'ayant pas accès à une cuisine puissent venir se préparer à manger. En effet, le centre-ville compte de nombreux hôtels sociaux (déclarés ou de fait) et foyers. Il s'agit ici de valoriser l'autonomie des personnes ainsi que leur dignité.

La salle peut être occupée indépendamment de la cuisine. Elle est dans ce cas, l'objet d'une animation socio-culturelle par le Bouillon de Noailles ou ses partenaires : soirées musicales, projections, soirées jeux de société... Cet espace peut aussi abriter diverses réunions et rassemblements : en interne, pour d'autres structures n'ayant pas de locaux ou des locaux insuffisants, ou bien pour des collectifs d'habitants par exemple.

Quel que soit l'espace occupé lors des soirées à la Cuisine de l'Arc, l'idée reste, inconditionnellement, l'animation d'un lieu socio-culturel à forte dimension participative pour le quartier.

---

<sup>7</sup> "Coup de pouce" : dans le dispositif Hors Les Murs, Le Bouillon de Noailles co-construit certains projets marchands avec une association tierce, dont les bénévoles viennent participer lors de l'événement. Ensuite, la recette est partagée afin que l'association tierce puisse financer un projet pour ses membres. *Exemple : lors de l'événement "Jakarta Kuskus", le Bouillon de Noailles a cuisiné avec des femmes de l'association Marhaban. Grâce au partage des bénéfices, Marhaban a pu financer des TEF (Test d'Évaluation de Français) pour les personnes qui ont participé.*

<sup>8</sup> La Cuisine du 101 est un projet financé par la DIHAL. Au printemps 2022, ouvrira un lieu dans lequel les personnes hébergées à l'hôtel et toute autre personne n'ayant pas accès à une cuisine, peuvent venir cuisiner pour elles et leurs proches. Elles peuvent ensuite manger sur place si désiré. On trouvera également sur place un accueil administratif et social. Le Bouillon de Noailles est chargé de l'animation de ce lieu.

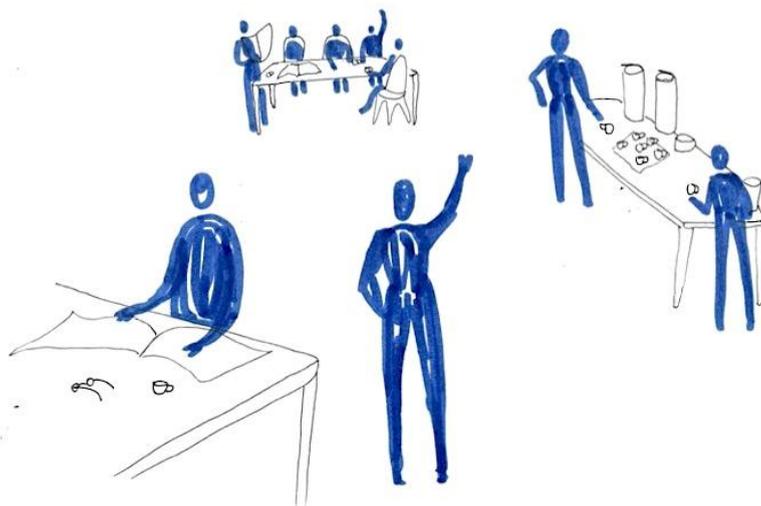


### 2.3 Un lieu de convivialité

Le Bouillon de Noailles cherche à construire avec la *Cuisine de l'Arc*, un lieu central dans la cohésion sociale du quartier, grâce à une politique d'accueil convivial.

Tout au long de la journée, la *Cuisine de l'Arc* est ouverte aux habitants et aux passants. L'accès est libre et gratuit pour venir se poser : lire la presse, fouiller dans la bibliothèque, boire un thé ou un café, jouer à des jeux, papoter avec son voisin...

De fait, cette dimension ouvre certaines possibilités. Entre autres, une disponibilité pour que certains partenaires puissent animer, au gré de leurs propositions et des demandes formulées, des ateliers lectures de la presse, des permanences d'accès aux droits, des clubs de discussion... Comme sur tous les autres volets de la construction de ce lieu, la présence et la participation des partenaires et des habitants est centrale.



### 3. Aménagement du lieu

L'architecture particulière du local, sur deux niveaux, dégage naturellement une atmosphère chaleureuse.

Le local du rez-de-chaussée du 5, rue de l'Arc est depuis plus de 20 ans un espace culturel du centre-ville. Principalement dédié à la musique rock-électro et toujours sous forme associative, il s'appelle le Réveil en 1998, puis le Boombox en 2007, qui est rebaptisé l'Underground en 2008. En 2012, ce sont les Demoiselles du Cinq qui en font un café-concert.

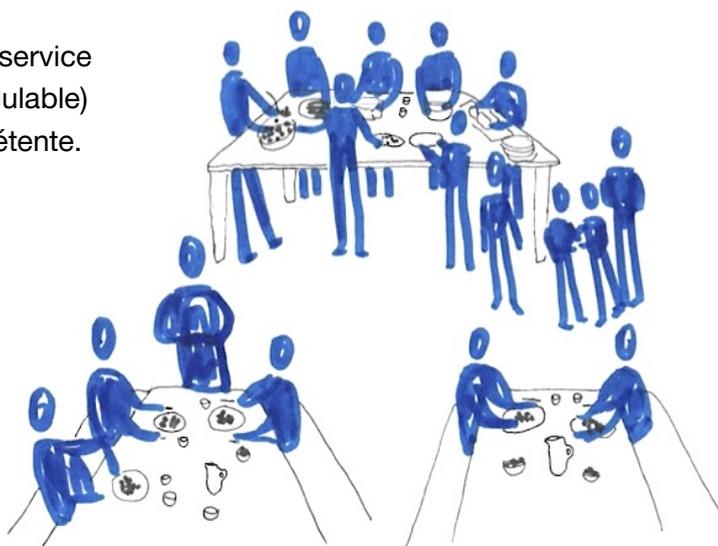
Le local est maintenant vacant depuis fin 2016. Il est actuellement propriété de SoliHa Provence, bailleur social avec qui une promesse de vente a été conclue le 22 novembre 2021. La vocation sociale et solidaire de ce bâtiment et de son propriétaire est en phase avec le projet associatif du Bouillon de Noailles.

Des investissements importants sont cependant nécessaires afin de valoriser le patrimoine, l'espace et ceux qui y travaillent : embellissement de la façade, traitement des voûtes en briques, mise en avant de la cuisine, accès pour les personnes à mobilité réduite en rez-de-chaussée. Il s'agit d'une rénovation lourde qui comprend également un traitement thermique et phonique du local. Les règles de sécurité des Établissements Recevant du Publics de 5e catégorie sont mises en œuvre.

Une attention particulière sera accordée à l'intégration de cette nouvelle activité afin de respecter la tranquillité des occupants de l'immeuble et des riverains. Bien plus, les habitants du quartier seront invités à participer dès sa conception à la vie du lieu.

Ce tiers-lieu permet d'accueillir 90 personnes :

- 10 personnes en cuisine et au service
- 60 places assises à table (modulable)
- 20 personnes dans l'espace détente.



### 3.1 La cuisine

L'entièreté du lieu et du projet est construite autour de la cuisine, élément central de la plupart des activités.



Cette cuisine est pensée pour être à la fois un espace professionnel et de formation.

Elle est donc dimensionnée pour permettre à divers publics (personnes en insertion par exemple) d'y évoluer sereinement, et à divers formats (formations, accueil de groupes) d'y cohabiter. 7 personnes peuvent y travailler ensemble.

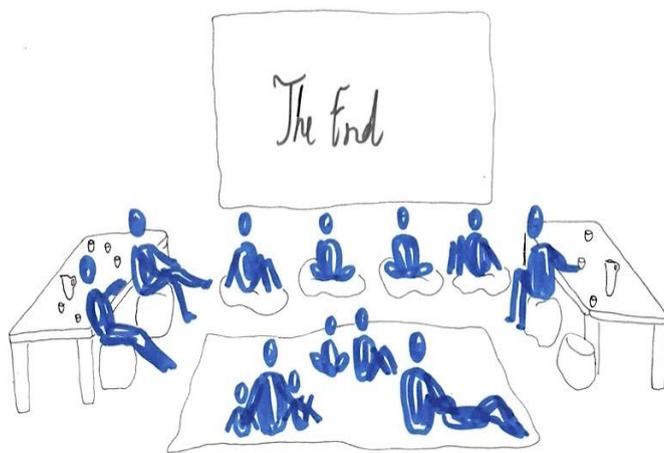
A l'avant de la cuisine, le geste est mis en valeur avec la partie cuisson ouverte à la vue, de la clientèle ou des usagers.

Dans la conception de l'espace, une attention particulière est portée au traitement de l'air, afin de réduire au minimum les potentielles odeurs et bruits nuisibles pour le voisinage et les usagers de la salle.

### 3.2 La salle

La salle est répartie sur deux niveaux. Le lieu est pensé pour être polyvalent et modulable, et ainsi accueillir une grande diversité d'usages.

Le rez-de-chaussée, ouvert sur la rue, est lumineux et construit autour de la cuisine. Il est donc privilégié pour des activités liées à l'alimentation. Il comporte 26 places assises à table.



Au niveau -1, les voûtes créent naturellement une ambiance plus intimiste, et sont travaillées pour conserver ce charme. Au-delà de son architecture, cet espace est en partie aménagé pour des activités culturelles (écriture, lecture, arts plastiques...) ou des réunions et rassemblements divers. Il est divisé entre une salle accueillant 30 places assises à table et un espace détente pour 20 personnes.

Lors de la conception du lieu dans son ensemble, un travail sur l'acoustique est réalisé pour garantir le confort des usagers et épargner les riverains d'éventuelles nuisances.



### 3.3 Du dedans au dehors

*La Cuisine de l'Arc* n'existe pas sans la rue de l'Arc : il est essentiel de créer une communication avec l'extérieur, et évidemment sur le quartier.

La rue étant piétonne, et ombragée, elle permet de prolonger le lieu avec un espace à ciel ouvert pour des animations ou des repas de rue.

Dans ce but, le projet architectural prévoit une reprise de la façade qui retrouvera les alignements verticaux d'origine de fenêtres et bénéficiera d'une large ouverture pour faciliter la circulation de la lumière et des personnes. Au-delà d'une question visuelle, il s'agit de réhabiliter un bâti dégradé dans un quartier où la qualité de l'habitat est un enjeu central. De même, ces travaux permettent de mettre en valeur le patrimoine architectural de Noailles.



## 4. Acteurs impliqués

Une multitude d'acteurs opérationnels interagissent au quotidien avec la *Cuisine de l'Arc* et son équipe.

A Noailles, les habitants sont quotidiennement amenés à participer aux événements de la *Cuisine de l'Arc*, en proposer de nouveaux, ou tout simplement venir s'y restaurer à un prix abordable.

Les associations et écoles du quartier travaillent depuis deux ans avec le Bouillon de Noailles, et cette dynamique doit s'approfondir avec l'ouverture d'un lieu comme la *Cuisine de l'Arc*.

Parmi ces partenaires: le Ciné Kaloum, l'école Chabanon, Destination Familles, Marhaban, les Minots de Noailles, Because You Art, Fotokino, l'Encre Bleue... et toute autre structure du centre ville souhaitant faire vivre ce lieu, et en faire le support de ses idées.

Des partenaires régionaux comme les centres de formation de restauration (CFA Corot, Lycée Hôtelier Bonneveine...) sont bien entendu amenés à intervenir à la *Cuisine de l'Arc* sur une base régulière.

