

LA NOUVELLE ROTISSERIE

I. PRESENTATION DU PROJET

La Nouvelle Rôtisserie a pour objectif principal de créer un restaurant associatif dans le quartier Sainte-Marthe, 10^{ème} arrondissement de la Ville de Paris, suite à la fermeture, depuis août 2012, de La Rôtisserie, située au 4, rue Sainte-Marthe.

Elle se veut une émanation de ce lieu, qui en 15 ans d'existence, a su faire ses preuves tant dans son fonctionnement que sur le plan financier, en mêlant pratiques autogestionnaires, autonomie, expérimentations et intégration sociale, solidarités internationales et travail culturel.

Ainsi, La Nouvelle Rôtisserie a une triple vocation sociale :

- ré-implanter une cantine de quartier, vecteur de lien et de mixité sociale.
- favoriser l'insertion socioprofessionnelle (le midi, en semaine).
- proposer aux associations un lieu alternatif auto-géré leur permettant de valoriser et de financer tout ou une partie de leurs projets (tous les soirs et le dimanche midi).

A. GENESE DU PROJET :

La Nouvelle Rôtisserie est née de la volonté de trouver une continuité à ce projet unique à Paris, celui de la Rôtisserie du 4, rue Sainte-Marthe. Ce lieu a permis pendant près de 15 ans à plus de 150 associations par an de faire vivre leurs actions et a embauché et accompagné plus de 25 personnes dans le cadre de contrats aidés.

Ce restaurant associatif, lieu de brassage culturel, social et générationnel, qui a largement fait ses preuves, était très implanté sur le territoire. Il a intrinsèquement marqué l'histoire du quartier. Indépendamment de sa volonté et victime de son succès, il en est même devenu un lieu incontournable. C'est pourquoi avant d'évoquer la naissance de la Nouvelle Rôtisserie, il semble important de retracer brièvement l'histoire de la Rôtisserie.

• Rappel historique de la Rôtisserie :

L'association La Rôtisserie Sainte-Marthe a été créée en 1999. A l'époque, l'association ADLA qui avait ouvert le restaurant en 1995 restait le locataire des lieux.

En 2004, la Rôtisserie s'organise et se développe. Elle embauche cinq salariés en emplois aidés et obtient en décembre un emploi « adulte relais » financé par la Préfecture et la Ville de Paris. La personne recrutée à ce poste accompagne les salariés du midi et accueille les associations adhérentes ; elle s'implique aussi dans la vie du quartier.

Suite à la vente du local et une forte augmentation du loyer, la Rôtisserie a dû s'organiser pour se maintenir dans les lieux. Une procédure d'expulsion a été entamée par le nouveau propriétaire, plaçant la Rôtisserie dans l'expectative, ne garantissant plus la sécurité d'emploi des salariés du midi et la sérénité d'utilisation des lieux pour les associations membres.

Jusqu'à la fermeture définitive de la Rôtisserie en août 2012, les associations, les habitants du quartier, les salariés sont restés fortement mobilisés pour que la Rôtisserie puisse continuer à exister. Entre autre, la Mairie de Paris et la Mairie du 10^{ième} arrondissement ont reconnu l'intérêt d'utilité publique et sociale de l'association et se sont engagées à apporter leur soutien dans la recherche d'un nouveau lieu afin de pérenniser le fonctionnement du restaurant.

B. NAISSANCE DE LA NOUVELLE ROTISSERIE :

Si la Rôtisserie a fermé, la dynamique a continué d'exister. Ainsi, des réunions de bureau ouvertes à toutes les associations membres ont eu lieu.

Malgré la déception d'avoir dû fermer le restaurant et malgré le besoin pour certains de l'ancienne équipe de passer la main dans un processus autogestionnaire et de partir sur d'autres projets, personne ne se résignait à voir disparaître complètement ce rêve collectif aux 15 ans de réalité.

C'est donc lors d'une de ces réunions, le 12 janvier 2013, qu'a été actée l'idée de créer une nouvelle association chargée d'élaborer le projet de migration du lieu.

Un nouveau bureau a ainsi été élu, constitué d'anciens membres du bureau de la Rôtisserie ainsi que de personnes volontaires, ayant connu les lieux tant en y ayant déjà déjeuné ou dîner, en tant que membre d'une association adhérente ayant vécu l'expérience de l'auto-gestion, tous et toutes animé(e)s et motivé(e)s pour tout à la fois poursuivre et réinventer l'aventure, dans ce qu'elle a eu de plus positif et idéal.

Les Statuts de la Nouvelle Rôtisserie ont été déposés le 25 mars 2013 à la Préfecture de police de Paris et la déclaration de création de l'association enregistrée sous le numéro W751219099.

II. FONCTIONNEMENT :

Le restaurant a vocation à fonctionner 7 jours sur 7. Son objectif est d'atteindre l'équilibre financier et de servir de source de financement pour les associations usagères du soir.

Le fonctionnement des activités du midi et du soir sont distincts.

- **Le midi, la pâtisserie est «une cantine de quartier»** à vocation d'insertion socioprofessionnelle, lieu de mixité sociale garanti par des prix bas et une carte variée. C'est de ce service du midi qu'il tire une partie de son budget de fonctionnement
- **Le soir, la pâtisserie est un restaurant solidaire au service des associations**, qui en prenant possession des lieux organisent librement la soirée et génèrent des bénéfices au profit des actions qu'elles portent par ailleurs. Grâce à leur investissement actif dans l'administration de la pâtisserie, leurs cotisations et leurs participations aux frais de fonctionnement, ces associations assurent une part indispensable à la bonne marche de la pâtisserie.

A. UNE CANTINE DE QUARTIER :

Initialement, Belleville, dont est issu Sainte-Marthe, est un quartier très populaire qui a connu bon nombre de lieux d'autonomisation du mouvement ouvrier.

Les politiques de rénovation urbaine et de spéculation immobilière qui ont débuté dans les années 1960 et qui perdurent actuellement ont progressivement fait disparaître ces lieux et poussé vers la périphérie bon nombre de familles ne pouvant plus affronter la hausse des loyers.

Ainsi, le quartier de Sainte-Marthe est à la frontière entre les quartiers à la mode du Canal Saint-Martin et des cités populaires du Bas de Belleville. Cette rencontre ne se traduit que trop rarement par la mixité sociale et le brassage culturel.

Le risque de voir ce quartier (comme celui d'Oberkampf ou de Bastille), se vider de sa population d'origine populaire et multi-ethnique est réel. Quant aux tensions entre nouveaux arrivants et anciens habitants, elles sont de plus en plus palpables.

Dans ce contexte, La Nouvelle Pâtisserie souhaite, par des prix fixés volontairement le plus bas possible, représenter une véritable cantine garantissant l'accès au plus grand nombre d'habitants du quartier, le midi comme le soir. Elle entend ainsi être un lieu de convivialité et d'échange, notamment à travers le moment de partage que représente le repas.

En ce sens, comme le faisait de son temps La Pâtisserie, La Nouvelle Pâtisserie envisage de prendre toute sa place dans la vie locale, notamment en s'impliquant dans les fêtes de quartiers, en perpétuant le lien créé au fil du temps avec les associations, les commerces et les artisans locaux, en accueillant les associations de riverains et en participant à la production d'ouvrages sur la vie du quartier.

L'aménagement de ce nouveau local, plus vaste, mieux équipé, permettra d'accueillir les clients plus longtemps pour que chacun puisse vivre un moment de partage, de rencontre autour du plaisir de manger.

La cuisine se veut ouverte sur la salle pour que l'ensemble des salariés et bénévoles soit au contact des usagers ; des tables d'hôtes se partagent afin de favoriser la rencontre, les menus

sont accessibles au plus grand nombre (carnés, végétariens...). L'absence de pratiques clivantes et un dispositif de salle ouverte contribueront à la convivialité et aux rencontres. Au-delà du repas, son action souhaite s'inscrire dans une dynamique de quartier, accueillir des associations de riverains, participer aux fêtes de quartier participer à la vie locale, aux expositions d'artistes locaux et développer l'énergie naturelle de son fonctionnement.

B. LA NOUVELLE ROTISSERIE DU MIDI :

Concrètement, la rôtisserie présentera un menu du jour accessible au plus grand nombre dans sa composition (plats carné, végétariens, régimes spéciaux....) composé d'un choix de :
3 entrées – 3 plats – 3 desserts pour un prix de 12 euros,
Des prix à la carte entre 5 et 7 euros le plat unique et entre 3 et 5 euros l'entrée ou le dessert,

• Un lieu d'insertion socioprofessionnelle

L'insertion socio professionnelle

La nouvelle rôtisserie du midi veut être un restaurant d'insertion socio professionnelle en continuant l'action historique de la rôtisserie auprès des personnes en difficulté socio-économique.

Les salariés en démarche d'insertion sont accompagnés des leur embauche et tout au long de leur parcours. Le but est de (re)trouver à terme un emploi stable et durable et un métier valorisant par une action de formation coexistante.

Le salarié bénéficie d'un contrat de travail lui permettant d'alterner salariat et action de formation organisée par l'intermédiaire du FLES de paris (Fonds Local Emploi Solidarité) où les salariés sont suivis et élaborent avec les conseillers un parcours d'insertion.

Les personnes ne sont pas considérées comme salariés de restauration par les usagers de la rôtisserie mais comme participants, porteurs d'un projet collectif allant au-delà d'un échange de travail contre salaire.

• Un outil de travail éducatif et social

Au-delà des associations du soir qui organisent souvent leurs repas en travaillant la question éducative, la rôtisserie du midi se veut un outil éducatif et social.

Implantée dans un secteur où nombre de jeunes sortent du système éducatif sans diplôme, ni formation, la rôtisserie veut se donner les moyens de participer à une solution d'avenir pour des jeunes qui se projettent dans une démarche de rattachage et d'insertion professionnelle.

En fonction de son évolution et de ses capacités, la rôtisserie veut donner une place aux jeunes et organiser son fonctionnement au profit des structures qui accompagnent les jeunes les plus en difficultés.

C. LA NOUVELLE ROTISSERIE DU SOIR

- **Un lieu alternatif pour les associations :**

Le soir, changement d'ambiance.

Pour les repas du soir et le brunch du dimanche midi, la Nouvelle Rôtisserie propose de laisser le restaurant en autogestion aux associations adhérentes.

Menus, cuisiniers et serveurs changent chaque jour, mais tous sont bénévoles dans cette activité.

Pour ces associations, c'est un moyen de populariser leurs actions, qu'elles s'inscrivent dans le domaine de la solidarité internationale, dans le social, dans la culture, ou encore dans l'action politique et syndicale. En effet, le paysage associatif est dense et multiple. Souvent, les associations manquent de moyens pour se faire connaître, valoriser leur projet. Tenir un restaurant, le temps d'une soirée peut leur permettre d'avoir un temps d'échange différent avec les gens, de les sensibiliser autrement, de toucher un public hétéroclite et parfois même de favoriser des rencontres insolites, créatives et constructives.

De même, à l'heure où les subventions se font plus rares et sont complexes à obtenir, l'autofinancement représente un intérêt social et politique essentiel pour garantir la diversité du tissu associatif. L'utilisation du restaurant par les associations membres de la Nouvelle Rôtisserie peut contribuer au financement d'une partie de leur projet. Même si les bénéfices réalisés lors d'une soirée sont variables, car ils dépendent du nombre de clients mais aussi des capacités de gestion des cuisiniers d'un jour, ils représentent une ressource directe et concrète pour poursuivre leurs actions.

Pour la rôtisserie, le quartier et ses habitants, c'est un apport d'énergie associative sans cesse renouvelé et un nouveau lieu qui semble naître quotidiennement sous nos yeux.

- **Un fonctionnement en autogestion**

Chaque jour, le service et la cuisine sont assurés par une association membre de la Nouvelle Rôtisserie. La Rôtisserie bénéficiait d'un réseau de plus de 250 associations dont près de 150 utilisatrices chaque année. D'ores et déjà, bon nombre de ces associations ont décidé de reporter leur adhésion sur la Nouvelle Rôtisserie, ce qui est un gage important de confiance et de bon fonctionnement.

Pour être membres, il suffit d'en faire la demande qui sera examinée par le conseil d'administration composé lui-même de représentants d'associations membres.

Une fois admises, les associations sont invitées à une réunion d'accueil et d'information, organisée un samedi matin par mois, afin de comprendre le fonctionnement de la Nouvelle Rôtisserie et d'obtenir les recommandations nécessaires à la bonne utilisation des lieux.

A l'issue de cette réunion, il leur est remis une Charte à laquelle les membres s'engagent à adhérer. Cette Charte fixe le prix de l'adhésion à l'année, qui est de 30 euros par association et fixe le prix de la participation au frais de fonctionnement pour l'utilisation du restaurant, différents selon les jours de la semaine ou du week-end entre 50 et 80 euros.

Cette charte fait office de convention de mise à disposition ou sont inscrites les règles d'hygiène et de sécurité élémentaires inhérentes au milieu de la restauration, les conseils d'utilisation du lieu et les principes fondamentaux du projet.

1. Proposer des menus (entrée, plat, dessert) n'excédant pas la somme de 12 euros maximum, ceci pour garantir l'accès du restaurant au plus grand nombre.
2. Utiliser prioritairement des denrées alimentaires fraîches, en proscrivant les plats préparés surgelées et les boîtes.
3. Prévoir a minima un plat végétarien, là encore, afin de pouvoir être en mesure de recevoir un public le plus large et diversifié possible.
4. Ne pas accepter les réservations, ceci afin d'éviter les soirées privatives et faciliter la venue du tout à chacun, sans exclusion.

Pour utiliser le restaurant, les associations membres peuvent consulter le planning sur le site internet de la Nouvelle Rôtisserie et réserver un créneau disponible. Le « turn-over » fait en sorte que les associations se partagent équitablement les créneaux de soirées.

Le jour J, les associations ont le lieu à disposition de 15 heures à minuit et assurent la cuisine, le service et l'animation à leur manière.

Certaines associations ne viennent qu'une fois, d'autres ont leur rond de serviette mensuel. Elles participent aux coûts de gestion mais conservent la recette pour soutenir leur projet.