

RESTAURANT EPHEMERE

LIEN SOCIAL LUTTE CONTRE LES EXCLUSIONS

FICHE N°15

Temps de préparation : au moins 3 mois

Durée de l'action : au moins 3 heures



« A table Ronde » est né de l'envie de créer des rencontres et de favoriser le lien social entre des personnes d'un même quartier.

L'idée consiste à proposer un déjeuner ou un dîner gratuit attablé dans la rue. Ce repas digne d'un restaurant cuisiné par des chefs peut être élaboré à partir d'aliments simples provenant de structures d'aide alimentaire ayant leurs propres sources d'approvisionnement voire si besoin avec quelques achats complémentaires.

« A table ronde » est un projet de restaurant éphémère facilement reproductible avec de l'énergie et une préparation méticuleuse en amont !

CIBLES

- > Publics en situation de précarité
- > Personnes à la rue ou sans domicile fixe
- > Habitants du quartier
- > Bénévoles

OBJECTIFS

- > Lutter contre l'isolement en suscitant la rencontre dans un quartier
- > Donner accès à un repas équilibré et complet à des personnes qui n'en ont pas toujours les moyens.

COMMENT PROCEDER ?

En amont :

- > Fixer la date en lien avec les restos sociaux locaux ou les structures de distribution alimentaire pour proposer un créneau que ces acteurs traditionnels de l'aide alimentaire ne pourraient pas satisfaire.
- > Demander 2 mois minimum à l'avance à la mairie une autorisation d'occupation temporaire de l'espace public (places, avenues piétonnes, jardins et parcs communaux...).
- > Réunir du matériel : tables, chaises pour pouvoir accueillir plusieurs tablées de couverts le jour J.

Déclinaison possible :

Ce type d'actions est réalisable au format de la « Disco Soupe » !

Qu'est-ce que c'est ? « Les Disco Soupes (ou Disco Salades, Disco Smoothies etc.) sont des sessions collectives et ouvertes de cuisine de fruits et légumes rebuts ou invendus dans une ambiance musicale et festive. Les soupes, salades, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés sont ensuite redistribués à tous gratuitement ou à prix libre. » Pour plus d'infos rdv sur le site : <http://discosoupe.org/lemouvement/>

Vous pouvez organiser un tel événement à partir du kit mis à votre disposition : <http://discosoupe.org/toolkit/>

Puis l'annoncer sur le site pour que des bénévoles vous y rejoignent : <http://discosoupe.org/events/>



- > **Contacter un ou plusieurs chefs** et pourquoi pas des connus type candidats Top Chef qui peuvent apprécier être associés à une action solidaire. Etablir avec eux en avance un menu et les ingrédients nécessaires à sa réalisation limitant les risques de contamination (éviter les produits sensibles type viande, poisson, œufs... Pour ce type d'action un menu végétarien est idéal !)
- > **Essayer d'obtenir une cuisine mobile*** pour que le cuisinier prépare tout sur place en direct pour les convives ce qui limite également les risques de contamination. La préparation dans un local propre à proximité est également possible à condition de **stocker rapidement l'ensemble des aliments au frais puis de les chauffer avec un micro-ondes sur place ou du matériel permettant une cuisson adéquate juste avant de les servir !**
- > Quel que soit le mode de préparation du repas, **limiter le temps hors froid des aliments** : des conteneurs isothermes peuvent vous permettre de stocker de manière optimale des aliments pendant grand maximum 1h30.
- > **Communiquer** sur votre évènement afin notamment de mobiliser des bénévoles. Informer du projet pendant les maraudes précédentes ! Veillez à bien contacter tous les partenaires pouvant vous aider à la réalisation du projet.

Règles d'or de l'hygiène

- 1) Maintenir la chaîne du froid
- 2) Surveiller les dates de péremption
- 3) Respecter une hygiène rigoureuse (personnes impliquées, locaux, matériels, véhicules)
- 4) Assurer la traçabilité des opérations (nettoyage, relevé de température)

Plus d'infos à récupérer en lien avec l'équipe Croix-Rouge française sur :

https://intranet.croix-rouge.fr/jcms/p2_1027438/mon-activite/action-sociale/aide-alimentaire/bonnes-pratiques-d-hygiene

Le jour j :

- > **Commencer par faire signer à chaque participant une autorisation de prise de vue disponible en téléchargement ci-dessous.**
- > Important de bien annoncer à l'équipe dès le départ qu'il faudra ramasser tout le matériel et bien laisser intact le lieu public !
- > **Décorer** l'emplacement du restaurant pour le rendre le plus attrayant possible. Vous pouvez par exemple disposer quelques fleurs sur chaque table en sollicitant un fleuriste. Installer des nappes, des bougies si vous faites un dîner ainsi qu'un fond sonore, tout ce qui pourra réchauffer l'ambiance !
- > Inscrivez le menu sur le support de votre choix pour faire saliver les passants !
- > **Aller à la rencontre des passants** pour les inviter à s'attabler et leur présenter l'action.
- > Prévoir 1 bénévole ayant le permis pour aller diffuser l'information dans les rue alentour et pouvant ainsi transporter les bénéficiaires ayant des difficultés à marcher.



Après :

Vous pouvez par la suite bien entendu valoriser cette action par les modes de communication de votre choix !

MOYENS HUMAINS

Penser à prévoir des bénévoles pour :

- Installer les tables, chaises, décorations, affiches en amont.
- Aider les chefs dans l'installation du matériel de cuisine quelques heures avant le lancement du restaurant
- Aller chercher des convives pour le restaurant
- Ranger le matériel au fur et à mesure

MOYENS MATERIELS ET DEPENSES EVENTUELLES

- > Véhicule pouvant transporter tout le matériel
- > Le mobilier (vous pouvez solliciter la mairie pour obtenir certains éléments type tables etc si besoin voir un site de location d'objets !)



Des cuisinettes mobiles sont disponibles pour les associations : elles entrent dans des fourgonnettes type Berlingo et pèsent 40 kg (2 personnes sont nécessaires pour son transport !).

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de la banque alimentaire de votre département (79 banques au total en France), des mairies et CCAS pour en obtenir !

Pour voir à quoi cela ressemble : <http://ba18.banquealimentaire.org/articles/la-cuisinette-mobile-0251>

Vous pouvez également vous mettre en lien avec des associations qui mettent leurs cuisines à disposition ou des cuisines sur roues pour réaliser cette action !



- > Le matériel de service (couverts, serviettes...)
- > Les affiches
- > Autorisations de prise de vue à faire signer par toutes les personnes que vous prendrez en photo.
- > Appareil photo
- > Autorisations de prise de vue pour mineurs disponibles en téléchargement ci-dessous
- > Autorisations de prise de vue pour majeurs disponibles en téléchargement ci-dessous



ILS L'ONT FAIT :

Réalisé pour la 1er fois en juin 2013 sur la Place Verte dans le 11ème arrondissement de Paris, voici un aperçu de ce projet original :

http://redtouch.croix-rouge.fr/jcms/prod_15437/fr/a-table-ronde

Le mobilier pliable a été conçu spécialement pour l'occasion par une porteuse projet étudiante en stylisme en lien avec l'unité locale du 11^{ème} arrondissement de Paris.

CONTACTS UTILES

Pour toute question spécifique concernant la mise en place du projet en lui-même, contacter :

Benjamin LOURENCO (UL de Nantes 44)

Téléphone : 06 10 52 17 85

Mail : Benjmain.lourenco@croix-rouge.fr

Pour toute question spécifique concernant l'hygiène ou la mise en place technique de ce type d'atelier, contactez :

Gwenaëlle VETILLARD (siège national)

Téléphone : 01 44 43 12 79

Mail : Gwenaëlle.vetillard@croix-rouge.fr