



*Repas organisé par les cuisiniers de l'Auberge des voisins lors de la Fête des Vergers (3 octobre 2015).*

## L'AUBERGE DES VOISINS

UNE COOPERATIVE POUR UNE MEILLEURE VIE DE QUARTIER

*Version juin 2016*

# 1 INTRODUCTION

L'écoquartier des Vergers se situe sur l'axe d'agglomération transfrontalier Genève – Saint-Genis, en continuité avec le village et la cité de Meyrin. Combinant les dernières innovations dans des domaines tels que la performance énergétique, la mobilité, la mixité sociale et l'économie sociale et solidaire, le quartier des Vergers se veut un fer de lance exemplaire du «Bien vivre ensemble».

En 2008, la coopérative d'habitation Voisinage a accédé à une promesse d'un droit de superficie de la part de la commune de Meyrin, au sein du quartier des Vergers. Souhaitant tisser des liens forts au sein du quartier, cette coopérative d'habitation porte le projet de créer une auberge au pied de son immeuble, sur le pignon Sud face à la future Esplanade des Récréations. Pour réaliser ce projet, la coopérative Voisinage envisage une société mixte d'économie sociale et solidaire avec le concours actif des habitants : « Nous voulons un bistrot vivant pour un quartier vivant ! ».

L'Auberge des voisins sera un espace destiné à promouvoir la participation sociale pour une offre de restauration et d'événements culturels. Ses activités associatives et commerciales seront largement ouvertes au quartier et ses environs, ainsi qu'à toute personne intéressée.

Consomm'acteurs et visiteurs seront invités à partager repas, boissons, terrasse et moments conviviaux dans ses locaux :

- Salle à manger associative ;
- Café ;
- Salle culturelle ;
- Chambres d'hôte.

Ce document présente les pôles d'activités de la coopérative « Auberge des voisins » ainsi que les interactions entre ceux-ci.

# 2 FORME JURIDIQUE

L'Auberge des voisins est une coopérative. Les parts sociales de ses membres constituent ses fonds propres.

Les coopérateurs paient une cotisation annuelle. Chaque membre possède une voix, qu'il peut faire valoir lors des assemblées générales de la structure. Un conseil d'administration est élu pour la gestion des affaires courantes. Pour la gestion des différentes activités, des commissions de gestion (restauration, café, activités culturelles, chambres d'hôte) sont mises en place afin d'appuyer le conseil d'administration. Ce dernier doit comprendre au moins un représentant de chaque commission en son sein.

L'Auberge des voisins encourage la participation et invite ses coopérateurs à participer à l'organisation des activités de la coopérative (préparation d'un repas, organisation d'un événement culturel, tenue du bar, etc.), notamment à la préparation de menus pour l'Auberge.

Les personnes physiques et morales ne faisant pas partie de la coopérative peuvent l'appuyer par une cotisation annuelle « de soutien ». Ceci ne donne pas de voix dans les décisions à prendre au sein de la coopérative.

## 3 FONCTIONNEMENT

### 3.1 La salle à manger

*Rien de tel que le partage d'un repas concocté avec amour pour favoriser la convivialité, rien de tel que l'échange de vieilles recettes familiales pour susciter l'intérêt et la curiosité.*

L'Auberge des voisins cherche l'échange, notamment autour de la nourriture. L'idée est ici que « les voisins fassent à manger pour leurs voisins ». Au travers du terme « voisin », l'Auberge ne vise pas à fixer une limite spatiale, mais plutôt à définir un type de rapports ; les personnes fréquentant l'Auberge seront concernées par ce lieu et intéressées à y cultiver des contacts.

L'Auberge des voisins cherche à créer une clientèle d'habitues, provenant du quartier, de ses environs ou de plus loin, partageant le plaisir de passer un moment convivial en commun, plutôt qu'à drainer un maximum de public « de passage ».

L'infrastructure de la salle à manger peut également être utilisée pour des événements festifs privés (fête de famille, brunch d'une coopérative d'habitation, etc.). Dans ce cas, un loyer est perçu par l'Auberge des voisins pour la mise à disposition de la salle.

Pour la gestion de la restauration, il est prévu d'engager une personne salariée.

#### 3.1.1 Plats, repas, menus : « *Je prépare à manger pour mes Voisins.* »

*Chaque personne est un cuisinier potentiel, et peut avoir du plaisir à faire découvrir à d'autres la tarte aux pommes de sa grand-mère, le plat exotique découvert en vacances, ou la manière d'apprêter le légume inconnu cultivé par l'agriculteur du coin...*

La confection des repas est entièrement assumée par les membres de la coopérative selon un modèle participatif. Chaque jour (midi et soir), trois à cinq « cuisiniers » préparent chacun un menu pour une dizaine de « voisins ». Les menus ainsi préparés sont proposés aux convives de la salle à manger, et le cuisinier mange à table avec « ses » convives. La valeur ajoutée de ce fonctionnement réside dans l'image personnalisée des plats préparés et la relation entre le « cuisinier » et le « convive » que celle-ci suscite.

Un menu comprend une entrée simple, un plat principal et un dessert. Afin de garantir une bonne variété parmi les menus proposés (végétarien, local, etc.), les « cuisiniers » doivent annoncer à l'avance le menu qu'ils prévoient de préparer. La commission de gestion « restauration » est en charge d'assurer l'équilibre entre les menus, ainsi que l'adéquation entre le nombre de menus et le nombre de convives.

C'est le cuisinier qui s'occupe de son propre approvisionnement. La charte de l'Auberge spécifie que les produits du supermarché participatif paysan (SPP) devront être autant que possible privilégiés, car l'Auberge des voisins vise également à favoriser l'approvisionnement local.

Le cuisinier utilise sa propre cuisine pour la préparation du repas, à l'exception des produits devant être préparés « minute » (viande à saisir, etc.). Il est possible au cuisinier d'utiliser la cuisine de l'Auberge, par exemple si le transport s'avérait compliqué (voisin « éloigné ») ou si la préparation l'exige (besoin d'un équipement spécialisé, etc.). L'utilisation de la cuisine de l'Auberge doit être annoncée à l'avance pour des questions de gestion.

### Fréquence de préparation des repas

Une fréquence moyenne d'un menu tous les deux mois (environ 6 fois par an) est visée. Pour la préparation d'environ 13'500 menus par an (voir chapitre Les menus), ceci implique pour la coopérative de compter environ 225 coopérateurs. En première estimation, on peut imaginer qu'environ 2/3 des coopérateurs (soient environ 150 personnes) proviendront des coopératives d'habitation du quartier des Vergers, et que le dernier tiers (environ 75 personnes) proviendra du voisinage (Vergers ou extérieur) ou de plus loin. Au sein des coopératives d'habitation, ceci implique qu'environ un ménage sur quatre compte un coopérateur dans l'Auberge des voisins.

Il sera bien entendu possible de préparer plus ou moins souvent à manger, en fonction des envies et des possibilités. La préparation d'un minimum de deux repas par an sera demandée aux coopérateurs. En première estimation et selon les réponses obtenues dans un questionnaire distribué largement aux futurs habitants des Vergers, on peut imaginer une fréquence de préparation des repas allant de deux fois par mois à deux fois par an.

### Budget

C'est le cuisinier qui gère le budget de ses menus ; il doit déclarer à l'Auberge ses frais totaux, afin que cette dernière puisse déterminer le prix de vente du menu. L'application à disposition (Chapitre 3.5), ainsi que la commission « salle à manger », aident le cuisinier dans ce travail.

Le cuisinier n'est pas rémunéré pour son travail, mais est remboursé à hauteur des frais des produits utilisés.

### Public-cible

Les personnes les plus susceptibles de préparer des menus sont les jeunes retraités, les personnes au foyer, ainsi que les travailleurs à temps partiel.

Les menus peuvent bien évidemment être préparés à plusieurs si les cuisiniers le souhaitent. Pour des questions d'organisation, un seul cuisinier s'inscrira pour la préparation du menu et sera le responsable vis-à-vis de l'Auberge des voisins.

#### 3.1.2 Les repas : « *Je vais manger chez mon voisin* »

L'Auberge vise avant tout le plaisir, sans recherche de profit, d'aller manger chez son voisin. Ceci permet de créer des moments de convivialité, ainsi que d'éviter l'isolement social au moment du repas, notamment chez les personnes vivant seules. Le « convive » a envie de découvrir de nouveaux menus, et de faire des rencontres fortuites qui peuvent avoir lieu dans cet espace privilégié. Afin de favoriser ces échanges, de grandes tables de 10-12 personnes permettent de réunir tous les convives d'un cuisinier ainsi que celui-ci autour de son menu, et le cuisinier mange avec ses convives, « comme à la maison ».

### Budget

Deux catégories de prix sont appliquées aux menus : « coopérateur » et « personne externe ». Les « coopérateurs » bénéficient d'un prix réduit pour leur repas, car les charges fixes sont internalisées dans leur cotisation annuelle. Toutes les personnes faisant partie du ménage d'un coopérateur paient le prix coopérateur. Les personnes externes paient leur plat toutes charges incluses, donc pour un montant supérieur (voir budget d'exploitation).

Ceci va dans le sens d'une recherche de clientèle d'« habitués » : il est intéressant de devenir coopérateur pour des personnes venant régulièrement manger à

L'Auberge des voisins, car le prix du menu (cotisation annuelle incluse) devient moins élevé que le prix « externe ».

Les boissons sont vendues à part. Leur distribution est assurée par le café (Chapitre 3.2).

### Public-cible

Les personnes susceptibles de venir manger à l'Auberge sont principalement les suivantes :

- à midi : enfants scolarisés dans le quartier (éventuellement prévoir une salle spéciale « enfants » si leur nombre est important), retraités, personnes au foyer, travailleurs du quartier
- le soir : habitants du quartier et alentours, leurs amis et familles, etc.

### 3.1.3 Recherche de qualité

La recherche de qualité est inscrite dans la charte de l'Auberge des voisins. Celle-ci intègre différents aspects, comme par exemple l'équilibre des menus proposés lors de chaque repas (végétarien, simple, élaboré, cuisine d'ailleurs, etc.), ou l'approvisionnement privilégié au SPP (produits locaux, bios, etc.).

Au sein de l'Auberge, des cours de cuisine ouverts à tous sont proposés à raison d'une fois par mois environ, en fonction des demandes, et autour de thèmes variés. Des cuisiniers connus, des producteurs, etc. sont invités pour animer ces ateliers. Ces cours sont payants pour les participants.

## 3.2 Le café

Le café est géré selon un modèle similaire à celui de la Barge à Genève. Des voisins viennent y boire un verre, et les convives de la salle à manger s'y procurent également leurs boissons.

Le café génère une marge suffisante pour employer du personnel, si possible recruté dans le quartier, qui tiendra le bar et s'occupera de la gestion de la salle à manger au moment des repas (appui aux cuisiniers en cas de besoin, vaisselle et rangement à la fin du service).

Ce noyau de trois à cinq « coopérateurs-salariés » constituera la plus grande partie de la main d'œuvre fixe de l'Auberge. Les extras nécessaires au fonctionnement du café (lors de soirées musicales par exemple) constitueront des petits jobs intéressants pour les jeunes et les étudiants du quartier (proximité de la Cigüe) ou pour les artistes de passage.

Le café peut également proposer une petite restauration (type tea room, bar à tapas, etc.), afin de compléter l'offre de la salle à manger par des possibilités de petit déjeuner, de goûter ou d'apéritif.

## 3.3 La salle culturelle

L'Auberge des voisins dispose d'une salle culturelle en sous-sol. Étroitement liée à la salle à manger et au café, elle offre un lieu de rencontres autour d'activités culturelles diverses programmées régulièrement.

Concerts, théâtre, danse, conférences ont lieu plusieurs fois par mois les jeudis, vendredis et/ou samedis soirs. Des spectacles pour enfants sont organisés le

samedi (contes, clown, marionnettes, etc.), ainsi que des événements les dimanches en fin d'après-midi (surtout en période hivernale) possiblement associés à des brunchs. Le but de cette salle est de proposer une programmation très variée offrant un vaste choix de style pour séduire un très large public.

Des « soirées à thèmes » sont également organisées occasionnellement en collaboration avec le café et la salle à manger. Soirée italienne, mexicaine, espagnole, russe, américaine... Tous les cuisiniers de l'Auberge s'accordent ce soir là pour offrir des plats choisis dans la gastronomie du pays à l'honneur, avec décoration possible du lieu. Les musiciens peuvent également se produire dans la salle du café, sans sonorisation, pour l'apéritif ou pour toute la soirée.

#### Fonctionnement

Une commission s'occupe de la programmation de la salle et choisit avec soin les artistes afin de garantir la qualité et la bonne réputation du lieu.

La salle peut également être louée pour des événements privés (concerts, répétitions, enregistrements, etc.) Un tarif préférentiel est offert aux membres de Voisinage et aux jeunes musiciens.

Lors d'événements, c'est le personnel du café qui assure l'intendance de la salle (en appui à la commission de gestion des activités culturelles), ainsi que la vente de boissons et la petite restauration.

#### Gestion

Les bénéficiaires de la salle à manger et du café (si existants) sont investis dans les événements culturels. Des subventions sont également recherchées pour assurer la programmation de ce lieu. De plus, le prix des entrées permet d'offrir aux musiciens un cachet entre CHF 150.- et CHF 250.- par personne.

La salle met à disposition lumière et sonorisation. Le choix de l'ingénieur du son se discute entre la commission et le groupe engagé. Un professionnel pourra être régulièrement engagé pour ce type de travail (très important pour la qualité des concerts).

La publicité est assurée par la commission et par les musiciens eux-mêmes. Un flyer « modèle » est créé avec logo et nom de la salle. Il suffit ensuite de le compléter pour annoncer chaque événement. Des flyers sont déposés dans les lieux adéquats et envoyés par courriel. Des affiches sont également imprimées et distribuées.

Pour fidéliser le public, une « Newsletter » informe chaque mois de la programmation à venir. Cette information se fait également en bonne concertation avec la commune de Meyrin, au travers de ses canaux de communication (journal local, site internet, mairie).

### **3.4 Les chambres d'hôte**

Les chambres d'hôte auront plusieurs objectifs : d'une part, la possibilité pour les coopérateurs de Voisinage et de l'Auberge des voisins de loger leurs amis à proximité de chez eux et à moindre coût ; d'autre part, la capacité pour l'Auberge d'héberger d'éventuels artistes programmés dans la salle culturelle et venant de loin ; finalement, l'opportunité pour le quartier de rencontrer des gens de passage venant se loger pour quelques nuits à l'Auberge – et, idéalement, venant également s'y restaurer afin de tisser des liens avec les habitants.

Pour la réservation des chambres, une priorité sera donnée aux coopérateurs de Voisinage et de l'Auberge, ainsi qu'aux artistes de la salle culturelle qui

bénéficieront également de prix réduits. Toutes les chambres non réservées trois semaines à l'avance seront mises sur le marché pour une location « standard ».

### 3.5 L'application « Mon Auberge des Voisins »

La gestion des activités de l'Auberge sera grandement facilitée par la mise en place d'une application numérique permettant notamment :

- pour les cuisiniers, de s'inscrire pour la préparation de repas ; de décrire leurs menus qui pourront ensuite être consultés par les futurs convives ; de gérer le remboursement du repas en bons ou selon les frais d'achat,
- pour les convives de la salle à manger, de réserver une place et éventuellement de payer son repas ; de voter pour les meilleurs plats du mois,
- pour les spectateurs de la salle culturelle, de consulter la programmation de la salle ; d'acheter des places pour un concert,
- pour les hôtes des chambres, des réserver des chambres et de les payer.

L'application permettra encore de gérer les inscriptions aux cours de cuisine ou de contrôler la réservation des salles pour des événements privés (salle culturelle, salle à manger et café).

L'application permettra en outre de gérer une partie des paiements, par carte de crédit ou par e-banking pour les non-coopérateurs, ou par facture à la fin du mois pour les coopérateurs (fonctionnement de type « Mobility », avec une facturation tous les mois ou tous les trois mois en fonction des montants).

### 3.6 Main d'œuvre bénévole et salariée

La coopérative Auberge des voisins fonctionne dans un but non lucratif. Afin de garantir les prix les plus bas pour ses coopérateurs, certaines activités ainsi que les fonctions décisionnelles seront assurées en bénévolat. Les tâches demandant une quantité de travail régulière et importante seront par contre rémunérées.

Main d'œuvre bénévole :

- le conseil d'administration de la coopérative,
- les commissions de gestion,
- les programmeurs de la salle culturelle,
- les coopérateurs en tant que cuisiniers, programmeurs de la salle culturelle, aides au bar, etc.

Main d'œuvre salariée :

- un gérant pour l'ensemble de l'Auberge,
- le team du bar fixe : environ deux postes à temps plein répartis sur trois à cinq personnes,
- un gestionnaire pour la restauration,
- un gestionnaire pour les chambres d'hôte,
- des personnes rétribuées à l'heure pour le nettoyage du café et de la salle à manger, des chambres d'hôte, de la salle culturelle,
- des extras pour le bar rétribués à l'heure en fonction des besoins,
- un ingénieur son/lumières pour certaines soirées de la salle culturelle.