



CENTRE B'

Plaisirs et partages de proximité



1' Le Centre B' c'est quoi ?

Un lieu de vie hybride qui fait la part belle au circuit court

Le Centre B', c'est un projet unique qui souhaite réunir en un même lieu un restaurant, un centre de formation, une épicerie, ainsi qu'un "atelier" (concept store dédié à l'art floral et aux objets de décoration).

Tous les acteurs y sont fédérés autour d'une même idée : créer à Eysines un lieu de vie multigénérationnel et social, faire la part belle aux produits locaux et régionaux.

Les fondateurs du Centre B' ont planché sur ce concept de lieu unique afin de permettre aux habitants de se restaurer, d'acheter et de consommer local. Ils veulent travailler main dans la main avec les commerçants et producteurs locaux /régionaux, tout en créant de l'emploi au sein de la commune. Mais leur ambition va plus loin : « Nous souhaitons créer un lieu de Vie, un lieu de mixité où chaque génération aura sa place ».



Créé et imaginé avec les associés de Santosha, ce lieu de vie hybride ouvrira ses portes à la rentrée 2022.



2'

Pourquoi Eysines ?

« Eysines, Jardin de Cultures ».

Eysines est une commune de la métropole bordelaise fière de ses espaces naturels, de son histoire maraîchère, de ses événements culturels, sportifs et associatifs.

Eysines, c'est aussi une ville riche de sa mixité sociale et générationnelle.

Historiquement, Eysines est liée à l'agriculture et au maraichage. **C'est elle qui approvisionnait Bordeaux et son agglomération en légumes frais de saisons. Aujourd'hui, la ville a gardé sa vaste zone maraîchère et plusieurs exploitations y sont fièrement installées, au côté de jardins familiaux.** Le quartier du bourg...

C'est Sylvain Baratte, **Eysinois lui-même et associé historique du Santosha, qui pilote le projet Centre B', aux côtés d'Emmanuel Meuret, le fondateur, mais aussi de Geoffrey Gaillard qui prendra en charge la partie formation et animation du concept.**



3' Un projet social et sociétal

Le Resto B'

Ce restaurant mettra en lumière les produits locaux et régionaux en privilégiant une cuisine traditionnelle de saison. En cuisine, vous trouverez un chef cuisinier qui partage les valeurs du projet, et plus particulièrement celle de l'insertion par le travail.

Le Resto B' sera ouvert 7 jours sur 7 et en continu.

Un café ou un thé ? Un petit creux ? Un apéritif entre amis ou collègues ? Un goûter après l'école ?

Au Resto B' les générations se mêlent à toute heure !

Un « espace jeu » sera également mis à disposition des enfants, pour le plaisir de leurs parents !

Le Resto B' proposera sa cuisine « à emporter » ou « en livraison », offre encore trop limitée à Eysines.

Un espace privatisable comprenant une salle de 80 m², une terrasse et un jardin végétalisé sera aménagé et offrira la possibilité d'accueillir des événements privés, des animations, des expositions ...

L'épicerie B'

Cette épicerie éco responsable proposera aux Eysinais et Bordelais un espace de vente de produits locaux issus du circuit court :

- Des aliments : charcuterie, poissons fumés de saison et fromages issus du circuit court, plats préparés, fruits et légumes de saison (Jardin d'Ethan), ...
- Des boissons : jus de fruits thé glacé et sirops Meneau, vins de la région, bières locales spiritueux locaux, ...
- De l'épicerie fine : produits alimentaires et autres issus de circuits éco-responsables.

Un concept store qui met en lumière le savoir-faire local.

L'atelier B'

Un espace dédié à l'art floral où l'on pourra trouver des compositions florales, bouquets figés et fleurs séchées. L'atelier propose également un espace « décorations » pour mettre en avant les œuvres et créations de créateurs locaux : vase, céramique, paniers etc.

4'

La formation B'



Reconnu officiellement organisme de formation depuis avril 2022, Formation B' est dirigé par Geoffrey Gaillard, directeur de restaurant s'orientant vers la formation professionnelle.

Le centre B' dispose d'un espace de travail de 150 m² comprenant une cuisine, un bar, des vestiaires, des réserves et une salle pédagogique. La cuisine flambant neuve est équipée d'une ligne de cuisson traditionnelle ainsi que d'une ligne de cuisson spécifique à la cuisine asiatique avec un wok. La salle pédagogique attenante à la cuisine est équipée d'ordinateurs elle permet à plusieurs stagiaires de suivre des cours théoriques.

Des formations adaptées aux besoins des professionnels

A partir de septembre 2022, Formation B' sera référencé QUALIOPi et ainsi éligible aux financements publics à travers les OPCO (opérateurs de compétences), le CPF (compte personnel de formation) et Pôle Emploi.

Ayant d'ores et déjà signé un contrat de partenariat avec le groupe Santosha, formation B' accompagne la formation des salariés de cette société en pleine expansion. Les futurs chefs peuvent ainsi se former notamment à la cuisson au wok qui nécessite un apprentissage spécifique. Un chef asiatique expérimenté assurera la formation technique des cuisiniers. **(Présenter à ce moment-là Jian Dong ? Bac pro cuisine asiatique et occidentale en chine, diplôme de formateur, 8 ans d'expérience dans la cuisine asiatique, chef chez Santosha)**

Formation B' propose également un accompagnement plus large des salariés de la restauration à travers des formations en service, en hygiène (formations HACCP) et même en mixologie.

La jeunesse au centre du projet

A moyen terme, formation B' vise à devenir CFA (centre de formation des apprentis) afin de proposer des actions certifiantes et diplômantes sous forme de CQP (certificat de formation professionnelle) dans le domaine de la restauration traditionnelle (cuisine et service). Une partie de la cuisine et de la salle servira de restaurant d'application afin de permettre une mise en situation des différents apprentissages.

Travaillant déjà en partenariat avec des lycées hôteliers, formation B' vise à devenir un centre de référence dans la formation professionnelle des futurs acteurs de la restauration et à accompagner les jeunes dans l'entrepreneuriat culinaire.

D'autres pôles de formation novateurs sont à l'étude concernant des formations spécifiques dans des domaines en pleine expansion : cuisine du monde, dark kitchen, food truck ...

Des partenariats sont à l'étude afin de permettre à de jeunes stagiaires de collège et de lycée de bénéficier d'un lieu de stage adapté en cuisine. Des rencontres avec des élèves des écoles environnantes sont prévues afin de proposer des ateliers de découvertes gustatives.



4'

La formation B'



Un acteur local d'insertion

Basé dans un quartier prioritaire de la ville, Formation B' s'engage résolument pour l'insertion des jeunes en difficulté.

Formation B' cherche à développer des partenariats avec les acteurs du monde social afin de contribuer à l'insertion professionnelle des personnes à besoins particuliers.

Partenariat avec les QPV (quartiers prioritaires de la ville), associations de quartier, GRETA. . .

Pour favoriser leur intégration, les jeunes éloignés du marché de l'emploi trouveront également au centre de formation un enseignement en français à visée professionnelle : soutien en orthographe, en syntaxe, rédaction de CV, lettre de motivation. . .

Des formations accessibles au grand public

Dans l'optique de partager notre appétence pour la cuisine asiatique au plus grand nombre, Formation B' dispense des formations accessibles à tous sous forme ludique de cours d'initiation et de perfectionnement dans la cuisine. Moments d'apprentissage mais aussi de partage et de convivialité et l'occasion de véhiculer nos valeurs culinaires autour de produits frais et locaux.



5' Collaboration avec les acteurs locaux

Le Centre B' est un concept qui se veut être au plus proche des habitants mais aussi des commerçants d'Eysines. L'ambition de ce lieu est de mettre en avant les produits locaux et ainsi favoriser l'économie locale. Le Resto B' veut travailler auprès de maraîchers et profiter de la richesse du Bourg pour valoriser ces produits et contribuer à une consommation responsable en circuit court. Fruits et légumes, viandes, huîtres du Bassin d'Arcachon, un éventail de produits proposé en restauration mais aussi au sein de L'épicerie B' mettra en lumière le patrimoine de la région bordelaise.

Un jardin végétal de 180 m² sera aménagé et offrira un espace agréable et haut en couleur aux habitants d'Eysines.



6'

Contacts presse:



Lisa Wyler
lisa@lisa-wyler.com
06 33 66 86 29

Valentine Bartola
v.bartola@lisa-wyler.com
06 12 16 30 39



C
B'