

Lieu gourmand

# La Commune régale les papilles comme les curieux



**Cindy Ramos**

Cindy aime découvrir et partager des pistes de changement accessibles à tou.te.s.

**S**uivant la tendance des lieux de restauration qui s'installent dans d'anciennes friches, La Commune réalise un savant mélange entre création de lien social et création de profit. Dans le sillage des nouveaux tiers-lieux, l'équipe dirigeante a la volonté de donner vie à une structure qui puisse accueillir et valoriser la diversité. Installé à Lyon 7<sup>e</sup>, cet espace de près de 2 000 m<sup>2</sup> propose à la fois de la restauration et des événements en tout genre.

À l'image de LX Factory à Lisbonne ou de La Belle de Mai à Marseille, La Commune se définit comme « un lieu de vies et de cuisines ». En effet, l'espace intérieur offre plus d'une dizaine de cuisines différentes. Chacun.e peut aller commander ce qui l'inspire et tou.te.s se retrouver à la même table pour partager repas, rires et débats. À la Commune, les propositions gourmandes sont nombreuses que ce soit pour celui qui aime les classiques français revisités, celle qui recherche l'exotisme ou encore ceux qui, en quête de sens, pourront essayer des plats pensés zéro-déchet. À la Commune, on entend aussi les plus petits s'amuser autour des jeux de société ou lire un des livres disponibles.

### *Derrière le rideau, un incubateur de chefs*

Particularité ici, le lieu souhaite accompagner les porteurs de projets culinaires. Des chefs sont sélectionnés pour une durée de 12 mois sur des

critères tels que le caractère innovant ou la capacité à s'approvisionner en circuit court, entre autres. Une échoppe est mise à leur disposition avec les équipements de cuisson de base, des surfaces de travail, des réfrigérateurs, en échange d'un coût fixe mensuel d'utilisation et d'un variable sur le chiffre d'affaires réalisé par l'entrepreneur.e. Les services comme la plonge et le ménage sont mutualisés. Un programme d'accompagnement animé par un chef expérimenté est proposé.

### *Un lieu encourageant le « savoir vivre ensemble »*

En journée comme en soirée, à l'intérieur ou à l'extérieur, l'espace permet de nombreux usages. Au-delà des échoppes de restauration, le « lieu-dit », équipé de gradins, peut accueillir 150 personnes assises pour assister à des projections de films ou des conférences « couramment proposées et coorganisées avec des partenaires tels que Ouishare, le quartier de Gerland, etc. ». Une scène de concert, d'une capacité de 200 personnes debout, et un jardin de 500 m<sup>2</sup> complètent l'arbre des possibles. D'après l'équipe qui gère La Commune, « ce lieu (...) est un tout, et chacun peut se l'approprier à sa manière, y faire sa propre expérience. Les individus peuvent y venir pour se divertir et apprendre (conférences, forums, salons, concerts, spectacles, ateliers, bibliothèque, ludothèque, brocante, ping-pong, etc.), prendre soin d'eux et se ressourcer (coiffeur, massages, yoga, méditation, jardinage, fabriquer ses cosmétiques bio, etc.), partager, découvrir et rencontrer (public très mixte en termes d'âges, de CSP, particuliers et professionnels), (...) mais aussi et surtout, venir sans but précis et sans contraintes de consommer un produit ou une offre : lieu très ouvert et accessible, wi-fi pour travailler, esprit de convivialité, simplicité, on peut venir ne rien faire à La Commune, juste profiter d'un moment ! Les possibilités d'utilisation étant infinies, la liste des usages évolue en fonction des attentes des usagers et de notre capacité à les mettre en œuvre ».

### *Premier anniversaire en mars 2019*

À l'heure actuelle, il est trop tôt pour dresser un bilan mais l'équipe nous indique avoir des retours déjà « très satisfaisants ». La Commune fêtera sa première bougie en mars 2019. Ce sera l'occasion d'une série d'événements pour célébrer cela.

## LA SOLUTION

**Encourager les individus à se réunir et à participer à la définition de nouveaux usages des lieux.**

