

LA COMMUNE MAZERAT

& HALLES VIVANTES

DÉCOUVREZ L'INCUBATEUR CULINAIRE

lacommune.co
2 Cours Victor Hugo
42000 Saint-Etienne

PRÉSENTATION DU MODÈLE

Déjà bien ancrée à Lyon depuis 2018, La Commune **ouvre un nouveau chapitre et redonne vie aux Halles Mazerat.**

Dès janvier 2026, elle s'instellera dans ce lieu emblématique pour faire vibrer Saint-Etienne, ville de caractère.

Pensé comme un **véritable QG des Stéphanois**, La Commune a une ambition simple mais forte ; créer un lieu convivial et accessible, qui révèle les talents culinaires, valorise les savoir-faire locaux, et tisse du lien entre les générations autour du goût, de la culture et du partage.

C'est une colocation joyeuse entre bien-manger, culture et fête - reflet de l'esprit unique de Sainté.

Mais La Commune, c'est aussi une pépinière culinaire : **un tremplin pour les restaurateurs en herbe qui souhaitent tester leur concept,** affiner leur talent et cuisiner pour de vrai, dans un cadre bienveillant, enrichissant et solidaire.

Depuis 2018, à Lyon, nous avons accompagné près de **40 porteurs de projet** dans l'aventure entrepreneuriale grâce à notre programme d'incubation.

Une vingtaine ont depuis ouvert leur propre restaurant, et certains sont devenus des incontournables de la scène lyonnaise : Trattino, Les Eclaireurs, La Maman...

Et si la prochaine belle histoire s'écrivait à Saint-Etienne ?

A vous de jouer.



LA COMMUNE
INCUBATEUR CULINAIRE

ÉTAPES

1 Réception et traitement de la candidature sur la base de nos critères.

2 Premier rendez-vous à La Commune Mazerat avec les porteurs de projet.

3 Constitution d'un dossier à remplir par les porteurs de projets.

Échanges et travail commun auntour du dossier.
Développement partie traiteur.

4 Repas test.

5 Confirmation d'intégration pour l'ouverture de La Commune Mazerat

DÉMARRAGE DE L'AVENTURE !

6 Constitution du dossier administratif : bail, assurance, banque, RH, supports comm'....

7 Rencontre avec les experts de La Commune et préparation à l'intégration.

8 États des lieux d'entrée et service !

9 Accompagnement quotidien de l'équipe : Intégration, suivi du développement, des normes et des stocks.

10 Développement partie traiteur.

11 RDV mensuels à porté économique et RH, repas test 1 fois toutes les 6 semaines.

12 RDV mensuels coopératifs entre échoppes.

13 Accompagnement dans la recherche et l'ouverture du premier restaurant.

14 RDV de bilan de la résidence.

15 Suivi post-accompagnement selon les besoins du porteur de projet.

01. POURQUOI NOTRE MODÈLE D'INCUBATEUR EST GAGE DE QUALITÉ ?

Convaincus de la performance du modèle d'incubateur, La Commune prend à cœur sa mission d'accompagnement de porteurs de projet culinaire. **En mettant à disposition de la ressource matérielle, structurelle et intellectuelle adaptée à chaque projet, nous assurons le suivi de plusieurs projets par an.**

La pluralité des experts présents au quotidien est un atout considérable qui rend unique nôtre concept d'incubateur culinaire. Dans une atmosphère dynamique et créative, nous boostons l'émergence de votre concept.





01.

Nous avons pensé les espaces pour accueillir chaque projet culinaire avec **des zones de stockage et cuisine, accueillir du public, des évènements et notre personnel interne pour les parties supports et opérations.**

Nous nous engageons au quotidien à travailler nos outils de communication afin de vous proposer un public divers, une communauté riche et une visibilité auprès de fournisseurs, visiteurs et institutions.

Nous sélectionnons les projets avec une vision globale pour l'établissement et des tendances culinaires. Vous avez donc toutes vos chances pour être performants.

02. POURQUOI PARTICIPER À L'AVENTURE LA COMMUNE ?

Comme indiqué précédemment le modèle est performant si vous optimisez votre résidence et mettez en application nos conseils.
La Commune et le porteur de projet ont tout intérêt à œuvrer dans la même direction pour bénéficier d'un impact positif.

La variabilité de la redevance permet de limiter les risques pour le porteur de projet. Une bonne gestion financière au cours de la résidence, un concept incarné et de la rigueur peuvent offrir la possibilité d'avoir une certaine trésorerie en fin de bail.





02.

La Commune propose un bail de 6 mois renouvelable : **un format pensé pour s’inscrire dans une dynamique de test et d’apprentissage.**

Ce cadre permet de s’engager sur un temps suffisamment long pour éprouver son concept en conditions réelles, tout en conservant une certaine souplesse.

Il incarne ainsi un engagement à moyen terme, cohérent avec l’objectif de valider la viabilité du projet et de construire des bases solides pour la suite

C’est également l’occasion de développer ses compétences de création et gestion d’équipe. Le développement humain fait partie de l’expérience **La Commune. C’est une prise d’expérience globale qui permet de valider vos envies et capacités.** Le concept et les produits sont également testés.

Enfin une résidence à La Commune est une garantie pour toutes les futures institutions (banque, expert-comptable, établissements publics, subventions…) que vous rencontrerez.

PARCOURS D'INTÉGRATION



01. DIFFÉRENTES PHASES DANS LA SÉLECTION DES RÉSIDENTS

1

Traitement de la demande entrante d'un porteur de projet grâce à un échange téléphonique suivi d'un mail récapitulatif du contenu du parcours d'intégration.
Lors de cette étape nous creusons le concept et la vision du chef. Nous vérifions que le projet correspond à nos critères de recrutement. Par exemple ne pas avoir de restaurant ou partager notre vision de l'approvisionnement.

2

Rencontre sur place et visite des locaux.

3

Etude du dossier de candidature grâce à une trame excel mise à disposition : prévisionnel financier sur 2 x 6 mois, plan de financement, planning prévisionnel, menu et fiches techniques. Plusieurs aller et retour sont généralement nécessaires.

4

Repas test qui permet de tester les capacités du chef, le contenu du menu et les fournisseurs.
Un espace de cuisine est mis à disposition.

5

Si besoin le prévisionnel et les fiches techniques peuvent être retravaillés pour améliorer l'étude du projet et partir sur des bases fiables au moment de la prise de décision.

6

Validation de la candidature et confirmation d'une date et numéro d'échoppe.



02. DIFFÉRENTES PHASES VERS L'INSTALLATION

7

Constitution du dossier administratif : bail, assurance, banque, comptable, kbis, recrutement
du personnel, préparation des supports de com, organisation des livraisons.

8

Rencontre sur place et visite des locaux pour préparer l'intégration. (choix du matériel adapté, travail autour de l'identité...)

9

Etat des lieux d'entrée et premier service !




LE TEMPS DE
RÉSIDENCE

ACCOMPAGNEMENT



Présence au quotidien de l’équipe La Commune MAZERAT pour une amélioration continue au cours de la résidence (méthode, personnel, gestion).
Support varié de communication.
Entretien du matériel mis à disposition. Contrôle d’hygiène et normes haccp. Conseils.

Participation aux évènements grand public et traiteur.

Dans une démarche de consul tation/coaching personnalisée, **rendez-vous bimestriel à portée économique et RH + repas test 1 fois toute les 6 semaines.**

Rendez-vous mensuel entre les chefs en résidence organisé par La Commune

Si souhaité et nécessaire, **La Commune accompagne dans la recherche et élaboration du projet post incubateur** à la hauteur des capacités de notre expertise

Le dossier administratif et les partenaires proposés

Liste de fournisseurs recommandés : banque aux tarifs et prêts avantageux, cabinet comptable qui connait la structure, photographe culinaire, imprimeur aux normes, France travail.

Liste du matériel mis à disposition

Un package de départ identique à tous les chefs est proposé. En fonction du type de projet, nous l'ajustons. **Tout le matériel inhérent à une spécialité culinaire est financé par le porteur de projet (four à pizza, trancheuse, plancha gros calibre...).** Néanmoins les gros éléments tel le four, frigo et plaque à induction sont mis à disposition. L'art de la table est imposé et financé par La Commune (assiette, couvert, plateaux, serviette)

Les produits d'entretien sont à la charge du chef. Ainsi que le la batterie de cuisine/ petit matériel (couteaux, casseroles...)

Le module caisse enregistreuse (hors TPE) et logiciel de caisse (lightspeed) sont fournis.

Les experts La Commune qui vous accompagnent

DIRECTEUR

Apporte une vision globale, compétences en comptabilité, création de prévisionnel financier, fiches techniques, mentorat culinaire .

RESPONSABLE DU SITE

Accompagnement administratif et moral. Rendez-vous bi-trimestriel et repas test.

RESPONSABLE F&B

Accueil du porteur de projet et suivi opérationnel et culinaire au quotidien durant la résidence.

DIRECTEUR TECHNIQUE

Entretien préalable pour déterminer les besoins techniques et équipements, visite de l'établissement. Visite de commerces en cas d'achat en fin de résidence.

RESPONSABLE DE COMMUNICATION

Consultante en communication, création des visuels internes.

RESPONSABLE PÔLE À VIVRE

Accompagnement sur la partie traiteur, coordination événementielle & supports digitaux

Pourquoi la redevance

La redevance correspond aux charges énergétiques supportées par La Commune telles que l'électricité, gaz, eau, carburant, les charges du local (loyer, frais de terrasse, investissements immobiliers ou équipement en location), l'entretien de la structure et du gros matériel telles que les hotte ou la sécurité au global.

Nous assurons également une zone de chalandise dynamique grâce à des actions commerciales, communication, marketing, programmation évènementielle et privatisation.

La redevance se justifie également par le management et support du quotidien de l'équipe d'experts envers les porteurs de projets et leurs équipes.

Certains frais de personnel sont également pris en compte dans la redevance, comme les agents de plonge et salle qui facilitent le quotidien des chefs.

La maintenance et décoration de l'établissement dont autant de frais pour La Commune qui soutiennent les porteurs de projet et qui **représentent presque au total 45% des charges** d'un restaurant classique de 300 000€ HT de CA par an à Saint-Etienne.

LA REDEVANCE EST CALCULÉE PAR TRANCHES EN FONCTION DU CHIFFRE D'AFFAIRE HT RÉALISÉ PAR MOIS

34% de 1€ HT jusqu'à 30 000€ HT

33% de 30 001€ HT à 40 000€ HT

32% au-delà de 40 001€ HT

La charte d'approvisionnement

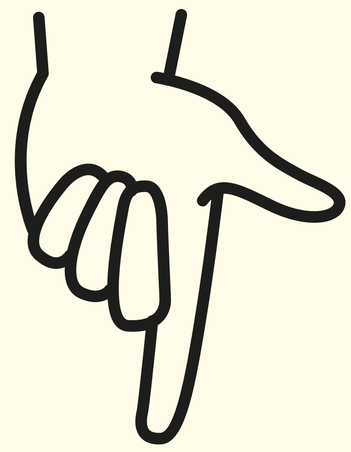
Le porteur de projet déclare s'inscrire dans une approche de développement durable.

Par conséquent, nous demandons de privilégier des produits saisonniers, "à faible impact environnemental" en circuit court. En outre, 50% de la valeur monétaire des commandes doit correspondre à des produits provenant du Rhône ou d'un département limitrophe. Cette obligation fait l'objet de vérification des factures.



L'APRÈS LA COMMUNE

L’accompagnement pour l’ouverture d’un restaurant après la résidence est évoqué avec les porteurs de projets après le premier renouvellement, s’il a lieu, au 7ème mois de la résidence à La Commune.



Nous prenons en compte plusieurs points.

01

Le ou les porteurs de projets ont validé une progression depuis leur arrivée à La Commune.

02

Les porteurs de projets ont toujours la volonté d’ouvrir un local.

03

Les prérequis de gestion sont bien acquis par le ou les porteurs de projets.





Lors de ce rendez-vous, nous demandons aux porteurs de projets certains détails sur leur projet.

01

Taille du local

02

Emplacement souhaité

03

Prix de l’opération / budget

04

Style de restaurant envisagé : volume, qualité, concept, etc.

Ensuite, nous leur demandons de faire un état des lieux de leurs connaissances du marché et de ses acteurs.

Voici les deux intentions de cette discussion.

01

De communiquer une liste de contacts selon les besoins du porteur de projet à ce moment de la recherche.

02

De vérifier si le projet, dans la version communiquée, est bien calibré pour eux et selon la conjoncture actuelle.

Lors des rendez-vous mensuels suivants, nous évoquons, étudions et évaluons le travail de recherche effectué par le ou les porteurs de projets : fiche commerciale des locaux, business plan, validité du concept.

En plus de ces points d'étapes mensuels, nous pouvons approfondir certains points

01

Visite des locaux choisis par le porteur de projet.

02

Étude des bilans des restaurants à reprendre.

03

Conseil sur l'organisation opérationnelle envisagée.

04

Partage de contacts ciblés : fournisseurs, architectes, banque, etc.

Cet accompagnement est optionnel et mobilisable partiellement. La Commune ne décidera pas pour le porteur de projet et s'en tiendra à une mission de conseil.

ENVIE DE REJOINDRE L'AVENTURE ?

hellomazerat@lacommune.co