Centre d'hébergement d'urgence de Vénissieux



# PROJET ESPOIR



Restaurant éphémère de cuisine du monde

2023

## Les 12 fondatrices



### **SOMMAIRE**

<ul> <li>Le contexte p</li> </ul>
-----------------------------------

- Le projet p 5
- Leur histoire p 6
- L'organisation p 7



### **CONTEXTE**



La Fondation l'Armée du Salut est engagée dans la lutte contre toutes les exclusions et pour l'intégration de tous dans la société.

A travers 225 établissements et services, elle lutte contre l'exclusion sociale, l'exclusion liée au handicap ou au grand âge et pour l'intégration des plus jeunes dans la société.

Le CHU de l'Armée du Salut de Vénissieux : est un Centre d'Hébergement d'Urgence permettant une mise à l'abri immédiate des personnes vulnérables (isolées ou en famille) en leur offrant des prestations assurant le gîte, le couvert et l'hygiène.

Il s'agit d'un accueil inconditionnel, c'est-à-dire sans condition de régularité de séjour et d'un accompagne pour une première évaluation médicale, psychique, sociale et une orientation vers un professionnel ou une structure susceptible d'apporter à la personne en situation de précarité, une aide justifiée par son état qui peut être d'ordre médicale, psychologique ou sociale.

Les différentes personnes vivant au sein du CHU de Vénissieux profitent d'un encadrement global et bénéficient des projets personnalisés favorisant une meilleure insertion socio-professionnelle.

#### **LE PROJET**

### 12 Femmes

ont décidé de mettre à profit leur talent culinaire multiculturel et de fusionner leur compétence pour ouvrir un restaurant éphémère autour de la cuisine du monde.

#### Leur but:

Récolter des fonds afin de partir en vacances en famille cet été.

### L'objectif:

- Permettre aux résident.e.s d'avoir au moins une semaine de vacances en famille en été.
- Permettre aux résident.e.s de changer d'environnement.
- Engager les familles dans le montage et la création du projet.
- Renforcer la confiance des familles en ellesmêmes.
- Accompagner à la responsabilisation des familles sur la gestion organisationnelle de leur vie au quotidien : planification, gestion d'un budget, à prioriser les échéances.
- Permettre aux femmes de développer des compétences entrepreneuriales, exploitables dans leur vie future (hors cadre d'insertion).

### **LEUR HISTOIRE**

Début d'été 2022, les femmes se sont retrouvées autour d'une même envie : partir en vacances en famille. N'étant pas en mesure de financer elles-mêmes leur départ, elles ont décidé d'organiser un évènement pour récolter des fonds. Elles ont proposé à la hiérarchie et aux travailleurs sociaux leur projet de départ en vacances. En écho au projet, l'équipe des accompagnateurs leur a suggéré s'organiser entre-elles pour crée un projet qui leur permettrait de récolter des fonds.

Le groupe s'est constitué autour de 12 femmes qui ont décidé de mettre à profit leur talent culinaire lors d'un déjeuner préparé pour les salariés de l'Armée du Salut et les partenaires du foyer. C'est ainsi qu'en août dernier, elles ont servi leur premier repas qui a eu un grand succès.

Malgré toute leur préparation, le projet a été initié tardivement et les demandes de réservations se sont vu rejetées en raison d'une forte affluence touristique sur cette période. Néanmoins les femmes sont restées déterminées à continuer l'année suivante et aujourd'hui, elles mettent toutes les chances de leur côté pour un jour, concrétiser leur rêve de partir en vacances.

A la suite de ça, l'équipe des dames fut baptisée Espoir pour se donner le courage de continuer à espérer pour l'été 2023.

### L'ORGANISATION

Le groupe Espoir s'est lui même organisé avec leur moyen pour mettre sur pied leur restaurant éphémère.

Lors de la préparation, elles se sont désignées des fonctions et organisées en toute autonomie. Pour financer leur repas, elles ont chacune mis des chèques service qu'ils leur sont distribués au sein du CHU et ont fixé le prix du déjeuner à 10 € par personne.

En moins d'une semaine elles ont mis sur pied toute l'organisation de leur premier déjeuner : élaboration des menus, décorations, installation d'une salle pouvant accueillir leur clientèle, gestion de la cuisine et service à table. La cheffe de service et les travailleurs sociaux sont uniquement venu.e.s en soutien au groupe pour faire parvenir les invitations aux partenaires du CHU.

A la suite du repas, elles ont pu récolter une somme avoisinant les 400€. Ce n'est qu'un début car pour financer des vacances à 12 familles, elles ont conscience du travail que cela peut demander.