

MUNDO MEMBERS' VOICE

Avec Refresh, le nouveau restaurateur de Mundo Matongé

En février 2024, nous avons accueilli un nouveau restaurateur à Mundo Matongé : Refresh. Toit maraîcher à Ixelles, formation aux métiers de l'alimentation durable, cuisine durable à base de légumes, etc. Nous avons poussé les portes de ce nouvel établissement pour en savoir plus sur ce qui se cache derrière ce restaurant engagé. Retour sur notre rencontre avec Maude, responsable du pôle alimentation, et Mégane, chargée de communication.

Refresh, c'est une entreprise d'économie sociale qui regroupe deux restaurants et un centre de formation et d'accompagnement. Quelles sont les différentes facettes du projet Refresh ?

Le cœur de métier de Refresh c'est l'insertion socio-professionnelle et l'accompagnement. Dans cette mission, nous accompagnons plusieurs publics ;

D'une part, nous formons par le travail des personnes éloignées du marché de l'emploi au métier de commis de cuisine, durant plus ou moins un an. C'est dans notre nouveau restaurant à Mundo Matongé que se passe cette formation. L'équipe se compose de quatre personnes en réinsertion et de deux chefs encadrants. Cette formation leur permet évidemment d'acquérir des compétences techniques en cuisine mais aussi, et surtout, un savoir-être qui les aideront à trouver un emploi à la fin de cet accompagnement.

D'autre part, nous encadrons des chercheur-se-s d'emploi lors d'une formation aux métiers de l'alimentation durable. Il s'agit aussi d'un apprentissage par le travail, qui leur permettra, par la suite, de se lancer en tant que professionnel-le-s dans ce domaine. Cette formation a lieu dans notre premier restaurant ; au centre communautaire Elzenhof.

Récemment, nous avons aussi lancé un nouveau projet : l'accompagnement de chercheur-se-s d'emploi qui souhaitent lancer leur propre activité dans le secteur de l'alimentation durable. Nous visons à suivre 50 à 100 entrepreneur-se-s par an via un parcours en différentes étapes et du coaching.



Qu'est-ce qui différencie une formation aux métiers de l'alimentation durable à une formation classique en cuisine?

Nos stagiaires apprennent et intègrent différentes notions liées à la durabilité. Ils passent un tiers de la formation sur notre toit maraîcher à Ixelles, ce qui leur permet d'appréhender, par exemple, la saisonnalité des produits. Nous intégrons les principes du zéro déchet à notre cuisine; nous réalisons, entre autres, nos bouillons à partir d'épluchures. Nous les sensibilisons aussi au type de contenants utilisés, en privilégiant des récipients réutilisables. Les stagiaires sont formé-e-s aux pratiques de transformation et de conservation ; nos boissons sont réalisées maison à partir de fleurs et aromates que nous avons séchés, etc.

Cette formation s'organise autour de cinq filières, avec pour fil conducteur le légume. Les stagiaires apprennent à réaliser leur levain, des sirops et infusions, à découper la viande et à valoriser chaque morceau, à fabriquer leurs fromages et yaourts, etc. Nous nous réapproprions, en quelque sorte, les savoir-faire d'antan dans un objectif de durabilité.

“En venant chez Refresh à Mundo Matongé, vous savourez bien plus qu'un simple repas. Vous soutenez un projet et favorisez une transition économique, sociale et environnementale.”

MUNDO MEMBERS' VOICE



Une toiture maraîchère, c'est de là que viennent tous vos bons produits ?

En partie : cette toiture maraîchère, c'est 900m² de culture. Nous produisons 3,5 tonnes sur l'année, ce qui nous permet d'approvisionner notre restaurant au Elzenhof. Mais cette production reste variable et la toiture n'est pas extensible. Pour notre nouveau restaurant à Mundo Matongé, nous avons donc préféré nous tourner vers des fournisseurs locaux afin d'assurer un ravitaillement stable et suffisant.

Pour choisir nos fournisseurs, nous prenons en compte leurs valeurs, leur charte éthique et les labels obtenus. Nous travaillons principalement avec **Cabas** ; une coopérative alimentaire qui achète des produits majoritairement wallons à destination des restaurateur-riche-s bruxellois-es. Nous nous fournissons également chez **Terroirist**, qui est elle aussi une coopérative d'approvisionnement pour les professionnel-le-s qui souhaitent proposer des produits de qualité, en direct des producteur-riche-s.

Votre second restaurant est ouvert depuis quelques semaines, pourquoi avoir choisi la cafétéria de Mundo Matongé ?

Mundo Matongé s'est présenté comme une belle opportunité : au-delà d'être un établissement avec une clientèle existante, c'est aussi un écosystème aux valeurs fortes en termes de durabilité et une communauté sensible à nos engagements. Nous souhaitons partager notre manière de concevoir la cuisine et la restauration, c'était logique de s'installer dans ce centre.

Et puis, étendre notre activité et nos projets à un second établissement, nous permettait aussi de renforcer notre accompagnement en séparant nos publics. Il y a quelques mois encore, nos bénéficiaires et stagiaires se partageaient la cuisine du restaurant au Elzenhof. Aujourd'hui, nos bénéficiaires sont formés à Mundo Matongé et nos stagiaires au Elzenhof, ce qui nous permet de nous concentrer davantage sur leurs objectifs de formation respectifs. Nous avons davantage de temps à allouer à chaque public, ce qui n'était pas toujours combinable avec un seul restaurant et ses contraintes de productivité et de chiffre d'affaires.

Pour un petit-déjeuner, un repas de midi, ou une pause gourmande, découvrez leurs préparations pleine de saveurs et de couleurs.

Vous organisez une réunion ou un événement à Mundo Matongé ? Refresh s'occupe de votre catering ! **Contact : info@refresh.brussels**

**Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 16h
Rue d'Edimbourg 26, 1050 Ixelles**



Rédigé par Mélanie Mignolet, publié le 23 avril 2024