

AU FIL DES SAISONS

2015

Fondation de l'Envol

2016

Première promotion de Classe Départ à Arras, insertion des jeunes par la pratique artistique

2022

Déménagement à Béthune et fondation du Passage à Niveaux, Centre d'art et de transformation sociale

2024

Inauguration du restaurant Chez Kantina

2025

Première Brigade, titre professionnel « commis de cuisine » Plus de 3 000 repas par an

FUNCTIONNEMENT



2 salariés pour la cuisine : une cuisinière et un formateur en cuisine (10 pour l'Envol)



Adhésion **2€/an**



Tarif du repas selon ses moyens et sans justificatif :
5€ / 13€ / 16€



Ancien supermarché mis à disposition par la mairie - Travaux importants financés par **emprunt, subventions et fondations**

Le projet d'un restaurant solidaire vient d'un constat : les jeunes accompagnés par l'Envol mangent mal et n'ont pas le rituel social du repas.

Ici, on redonne l'expérience du restaurant à des personnes qui ne l'ont pas ou qui ne l'ont plus. Que ce soit pour des raisons économiques ou en raison de la faible offre de restauration de qualité à Béthune, surtout dans les quartiers. Les repas sont faits de produits locaux, frais et de saison.

Chez Kantina on casse quelques codes du restaurant : menu unique, self-service pour récupérer son plat et débarrasser, espace pour les enfants...

Les travailleurs de Béthune, qui viennent pour la qualité et la rapidité, pour les propositions de menus végétariens (offre

rare sur le secteur), apprécient autant que les familles monoparentales, les habitants du quartier ou bien sûr les jeunes en service civique

À l'Envol, on vient de la culture. On a transposé le « c'est pas pour moi » à la question alimentaire et du restaurant. Et ça marche : c'est d'abord en venant au restaurant payer 5€ un repas que les gens franchissent la porte et reviennent ensuite à un concert !

Gaétan Homerin, co-gérant de l'Envol

DIFFICULTÉS

> Modèle tout juste à l'équilibre permis grâce à la diversité des activités de l'Envol et la mutualisation des fonctions support.

RÉUSSITES

> Une mixité sociale en salle comme en cuisine : une cheffe et sa brigade de bénévoles et de cuisiniers en formation concoctent les plats et tendent les assiettes directement aux clients.



L'ENVOL, C'EST AUSSI...

- > Une scène de programmation d'initiative partagée avec ses usagers
- > Plus qu'un restaurant, un écosystème alimentaire : retrait de paniers de légumes, potager, poulailler, formation cuisine...

POUR CREUSER

cats-lenvol.com

Classe départ

