

HORECA

Co-oking, une cuisine partagée

L'espace de coworking culinaire, destiné aux pros et particuliers, se loue à la demi-journée

Co-oking, une cuisine partagée sur le mode de co-working a ouvert ses portes à Bruxelles. Cet espace dédié aux entrepreneurs culinaires se veut également une pépinière de nouveaux talents. Véronique, l'une des têtes pensantes du projet, nous en parle.

C'est une première à Bruxelles. Un espace de coworking culinaire de 280m² vient d'ouvrir ses portes dans la capitale, à Anderlecht plus précisément.

Co-oking dispose d'un atelier de quatre postes de travail, totalement indépendants, que peuvent louer à la demi-journée des starters comme des traiteurs confirmés ou encore des particuliers. Derrière ce projet original, on retrouve une équipe dynamique composée d'Élodie Bouscarat, en charge de la communication, Cédric Le Goupil, chef cuisinier et Véronique Flammang, qui s'occupe de la gestion et du développement. Trois profils différents et complémentaires donc.

« On s'est rendu compte qu'il y avait un réel manque. Ce n'est pas donné à tout le monde d'investir 50.000 euros pour une cuisine professionnelle », insiste Véronique, qui a pu s'en rendre compte à travers son poste de conseillère au 1819, un service destiné aux entreprises et créateurs d'entreprises.

Au numéro 34 de la rue Henri-Joseph à Anderlecht, on retrouve une cuisine professionnelle qui répond parfaitement aux normes de l'Afscsa. « Les cuisiniers disposent d'une batterie de casse-

roles simples et de nombreux ustensiles comme des balances électroniques, un chariot, un fouet, une louche... Il n'y a que les couteaux que nous ne fournissons pas, puisque c'est la plupart du temps quelque chose de très personnel », ajoute Véronique.

Trois espaces de stockages sont à disposition : une chambre froide pour les matières premières, une chambre froide pour les produits finis et une réserve pour produits secs. Mais aussi deux fours professionnels, une sous-videuse, un mixeur professionnel, une cellule de refroidissement, un lave-vaisselle professionnel.

Partager cette grande cuisine représentera un investissement moins important pour les cuisiniers (voir tarifs ci-contre), qui s'inscriront par la même occasion au sein d'une communauté. « Élodie, Cédric et moi-même sommes là pour leur donner quelques conseils dans nos domaines respectifs. De plus, Co-oking est une véritable pépinière de nouveaux talents et de nouveaux produits. »

L'objectif de Co-oking est aussi de créer une collectivité qui permet de développer de nouveaux contacts et de nouvelles opportunités d'affaires. « Cela prend déjà bien. On a des patrons de food-trucks et autres qui se remplacent l'un l'autre durant des événements. Et nous enregistrons déjà quelques réservations », se réjouit notre interlocutrice.

Par ailleurs, Co-oking a aussi l'ambition de devenir un groupe d'achat et de vente de produits locaux, en établissant des partenariats avec des producteurs et distributeurs. ■

A.D.O.

TARIFS

Six formules horaires sont possibles

Tous les packs proposés par Co-oking comprennent le service de location d'un poste de travail avec une dotation en ustensiles de cuisine usuels, l'accès aux machines professionnelles, une initiation à l'utilisation de la cuisine, le parking sécurisé durant la prestation, le stockage en froid ou sec, le grand nettoyage quotidien, la gestion des déchets, l'accès au wifi sur place et une assurance sur le local.

Co-oking vous propose six formules horaires avec des tarifs dégressifs : 99 euros pour un pack de 5h, 189 euros pour 10h, 349 euros pour 20h, 499 euros pour 30h, 599 euros pour 40h et finalement 699 euros pour 50h. Tous ces tarifs sont hors TVA. Par ailleurs, un coaching gratuit en développement d'entreprise et communication (d'une durée de trois heures) pour les packs au-delà de 30h.

Vous pouvez ajouter à vos packs des services additionnels : mise à disposition d'un commis de cuisine pour la durée de votre prestation, stockage supplémentaire, achats de matières premières groupés, vente et distribution de produits, et livraison. ■



L'espace de coworking culinaire, Co-oking, met à disposition de ses utilisateurs deux fours professionnels, une sous-videuse, un mixeur professionnel, une cellule de refroidissement, un lave-vaisselle professionnel ainsi qu'une série d'ustensiles. Mais aussi trois espaces de stockages : une chambre froide pour les matières premières, une chambre froide pour les produits finis et une réserve pour produits secs. ■ ADELISE HENSKENS



ANDERLECHT

Abattoirs : une ferme géante d'aquaponie



Géré par FoodMet. ■ D. LE LARDIC

Le site du marché des Abattoirs d'Anderlecht et le FoodMet accueillera en 2016 la plus grande ferme aquaponique d'Europe sur le toit de ses bâtiments d'une surface de 4.000 m². L'aquaponie allie l'élevage de poissons et la culture de légumes. Le projet est porté par le conglomérat germano-belgo-suisse BIG (Building Integrated Services) qui a investi quelque 2,5 millions d'euros, selon l'Echo. Le mois dernier BIG a signé un contrat d'une durée de 36 ans avec le FoodMet qui gère les Abattoirs d'Anderlecht. Cette ferme urbaine recevra également des subventions du Fonds européens de développement régional. Le conglomérat envisage, d'ici 2020, de créer pas moins de cinq autres fermes de ce genre à Bruxelles. ■



sur une **nouvelle** sélection de produits

Offre complète sur colruyt.be.



Nestlé Pure Life
eau de source
33 cl ou 1,5 L

Extra -25 %
à partir de
24 bouteilles



Kellogg's
céréales
Mini's 215 g, Frozen 350 g ou
Rice Krispies 375 g ou
Chocos, Smacks, Honey
Pops, Coco Pops, Frosties ou
Loops 600 g

Extra -20 %
à partir de
3 emballages



Pantene
tout l'assortiment

Extra -20 %
à partir de
4 produits

Jusqu'au 17/11/2015 inclus, avec votre carte Extra.

Pas encore de carte Extra ? Demandez une carte temporaire en magasin et profitez immédiatement de vos réductions.

colruyt ^{meilleurs prix}