

FOOD
CUB

LES DOCKERS
village
MARSEILLE



Un food-court incubateur de talents culinaires au cœur des Docks Village

Les Docks Village accueilleront prochainement le foodcourt du FOODCUB,^{er} 1 incubateur gastronomique à Marseille mais aussi du Sud Est de la France, mêlant formation d'apprentis, incubation de chefs et de concepts, espace de production et de vente mais surtout 7 corners de concepts culinaires innovants. Un projet d'envergure visant à soutenir, accompagner et propulser, les projets ambitieux de chefs de cuisine en devenir.

État des lieux

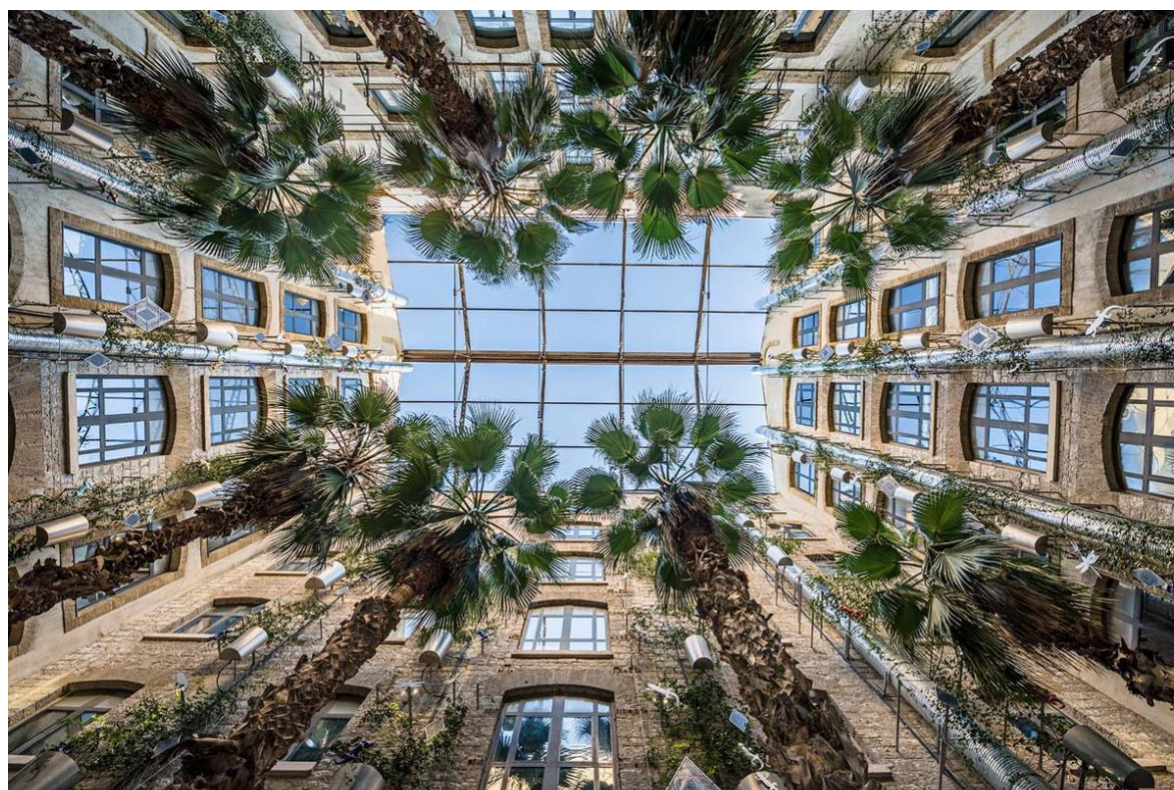
La création du FOODCUB, projet hybride, loin des schémas classiques de la restauration et/ou gastronomie, résulte d'un constat observé par les 5 acteurs : **80% des jeunes entreprises** - du secteur de la restauration - dirigées et opérées par des Chefs **ne dépassent pas 5 ans**. Et **25,5% des jeunes de niveau Bac et CAP pointent toujours au chômage 4 ans après la fin de leurs études**.

Le FOODCUB, lui, compte bien bousculer les codes de la gastronomie et permettre à chacun de réaliser ses projets même les plus fous.

« *De l'incubation sur le terrain dans les conditions du réel voilà ce qui manque aujourd'hui* » déclarent les 5 partenaires.

En avril 2020, porté par **Amundi Immobilier**, société de gestion du groupe Amundi spécialisée dans le développement, la structuration et la gestion de fonds immobiliers et Constructa Asset Management, les partenaires du projet se sont réunis afin de travailler sur l'écriture du FoodCub, pour en faire un lieu de formation, de transmission et d'incubation. L'objectif est d'accompagner des créateurs de concepts de restauration et leurs apprentis dans les meilleures conditions afin de les aider à s'installer de façon durable.

Ce projet bénéficiant d'une forte dimension RSE, prend racine aux Docks Village, en plein cœur du quartier de la Joliette dès le mois d'octobre. Dans le creux de ses pierres, cuisiniers, entrepreneurs, gourmets et mécènes s'apprêtent à vivre une expérience unique, encore jamais vue à Marseille.



Les acteurs

Ils sont cinq acteurs, tous très complémentaires, à avoir imaginé et fondé le FOODCUB :

- **Amundi Immobilier**, le Bailleur Docks de Marseille, qui est à l'origine du FoodCub et qui a eu l'idée de mêler RSE et Food,
- **Constructa Asset Management**, gestionnaire des Docks pour le compte d'Amundi Immobilier, qui pilote le projet
- **Les Apprentis d'Auteuil**, une association qui aide les jeunes en difficultés et les accompagne dans leur parcours socio-professionnel, et qui fait le lien avec les 2 partenaires ci-dessous...
- **Le Carburateur**, un incubateur aux côtés des jeunes entrepreneurs et porteurs de projets.
- **L'École hôtelière de Provence**, spécialisée dans la formation en alternance aux métiers de la cuisine, de la salle et du bar.

Amundi Immobilier

Premier gérant d'actifs européen parmi les 10 premiers acteurs mondiaux, Amundi propose à ses 100 millions de clients - particuliers, institutionnels et entreprises - une gamme complète de solutions d'épargne et d'investissement en gestion active et passive, en actifs traditionnels ou réels.

Ses six plateformes de gestion internationales, sa capacité de recherche financière et extra-financière, ainsi que son engagement de longue date dans l'investissement responsable en font un acteur de référence dans le paysage de la gestion d'actifs.

Les clients d'Amundi bénéficient de l'expertise et des conseils de 4 800 professionnels dans plus de 35 pays. Filiale du groupe Crédit Agricole, Amundi est cotée en Bourse et gère aujourd'hui près de 1 800 milliards d'euros d'encours.

Amundi Actifs Réels regroupe l'ensemble des expertises en immobilier, dette privée, private equity et infrastructures. Forte de plusieurs décennies d'expertise sur les marchés privés, Amundi facilite l'accès des investisseurs institutionnels et des particuliers aux actifs réels directement ou indirectement. Avec 60 milliards d'euros sous gestion investis dans près de 2000 actifs dans 13 pays européens, Amundi Actifs Réels s'appuie sur 220 professionnels répartis dans trois centres de gestion principaux à Paris, Londres et Milan.

Constructa Asset Management

Première plateforme de services immobiliers indépendante en France, le groupe Constructa/Editeur Urbain réunit depuis 1964 l'ensemble des expertises pour accompagner les acteurs publics, les professionnels de l'immobilier et les particuliers dans la définition et la mise en œuvre de leurs stratégies immobilières aux niveaux territorial et national. Chez Constructa, « l'expérience de chacun est le trésor de tous », une expérience se partage pour le plus grand bénéfice des acteurs et des territoires. **Constructa Asset Management** est la filiale dédiée à la gestion et la valorisation des biens des investisseurs. Son métier est de conseiller de l'achat à la vente, assurer en leur nom le pilotage financier et opérationnel, tel est leur savoir-faire. Forgé de main d'homme, cet alliage de compétences et de pratiques permet aujourd'hui l'élaboration d'outils croisés en réponse à des demandes exigeantes.

Pour les accompagner de l'achat à la vente, en passant par la gestion financière et opérationnelle, leurs équipes mettent toute leur compétence et leur énergie à atteindre un double objectif : obtenir le meilleur rendement et la meilleure adaptation du produit aux besoins de l'utilisateur.

Gestionnaire des Docks, **Constructa Asset Management** gère pour le compte d'Amundi Immobilier, **l'espace des Docks Village mis à disposition des chefs pour le FOODCUB.**

Le commerce physique et les centres commerciaux dans leur forme la plus traditionnelle sont depuis plusieurs années challengés par la dématérialisation des ventes et les nouveaux modes de consommation. Les clients

sont désormais en demande de nouvelles expériences de consommation, de concepts novateurs, d'une véritable conscience de consommation, de produits de concepts solidaires mais plus particulièrement en recherche du « Bien-manger » pour le secteur de la restauration.

La crise sanitaire que nous traversons est venu renforcer ces tendances de consommation. Dans ce contexte économique difficile pour le secteur de la restauration il semblait important et essentiel pour **Amundi Immobilier** et **Constructa Asset Management** de contribuer à la formation des futures entreprises de restauration de demain. Le FoodCub est une nouvelle forme d'accompagnement vers l'emploi, c'est surtout une belle opportunité pour des restaurateurs entrepreneurs, un moyen d'entrée sereinement et par étape dans l'univers de la restauration.



Les Apprentis d'Auteuil

Qui sommes-nous ?

Apprentis d'Auteuil est une fondation catholique, reconnue d'utilité publique depuis 1929, qui **accompagne plus de 30 000 jeunes et 6000 familles fragilisés**. Nous soutenons les jeunes en difficulté à travers des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion en France et à l'international pour leur permettre de devenir des adultes libres et épanouis de demain, et pour redonner ce qui leur manque le plus : la **CONFIANCE**.

Nous sommes depuis plus de 150 ans des acteurs engagés de la prévention et de la protection de l'enfance. Nous nous appuyons sur notre expérience, pour interpeler l'opinion sur la situation des jeunes en difficulté et de leur famille : les jeunes ne sont pas un problème, ils sont une richesse.

Parce que les parents restent les premiers éducateurs, nous ne nous substituons pas à leur autorité, mais nous les guidons pour leur permettre de créer ou de recréer des liens solides avec leur enfant, à apprendre ou réapprendre les gestes éducatifs. Nous sommes convaincus que **c'est grâce à un accompagnement personnalisé qui tient en compte les besoins de chaque individu que ce dernier peut s'épanouir**, et peut construire le projet qui lui permettra de trouver sa place dans la société.

Notre participation sur le FOODCUB ?

Pour le **FOODCUB**, nous offriront à des chefs et des jeunes apprentis **la chance de se réaliser et de s'intégrer à travers leur métier**.

Le Carburateur

Qui sommes-nous ?

Le Carburateur, jeune pépinière d'entreprises, accueille et accompagne, les entreprises récemment créées (entre 0 et 4 ans) ou les porteurs de projets.

Au total : 1800 m² d'espace, comprenant des locaux d'activité, des bureaux individuels ou partagés permettant d'héberger une cinquantaine d'entreprises issues de multiples secteurs : artisanat, service, commerce, loisirs ... Issu d'une volonté commune, ce projet est né d'un regroupement de 7 structures représentant tous les métiers et les dispositifs de la création et du soutien au développement des entreprises.

Cette synergie fait du Carburateur un **véritable lieu d'expertise**, qui favorise les rencontres, les échanges et les mutualisations.

Notre ambition première : **faire du Nord de Marseille une zone de rassemblement d'entrepreneurs**, attractive, compétitive s'appuyant sur nos ressources locales : compétences, situation géographique ...

D'où la raison de notre implantation à la Cabucelle, dans les quartiers Nord de la cité phocéenne.

De cette façon le Carburateur s'inscrit dans une volonté forte et unanime de renforcer la dynamique économique du quartier et de développer un territoire d'entrepreneurs.

Notre ADN, est **la synergie avec l'écosystème entrepreneurial, les acteurs socio-économiques et les habitants du quartier**. Nous collaborons de façon étroite entre la création d'entreprise et le monde économique, contribuant ainsi au développement d'entreprises pérennes dans la ville de Marseille.

Notre participation sur le FOODCUB ?

Nous pilotons le recrutement des Chefs, leur formation entrepreneuriale (première brique de leur parcours dans le FoodCub), assurons la mise en relation avec d'autres acteurs du secteur (restaurateurs, fournisseurs, distributeurs, etc.) et nous les accompagnons sur le démarrage de leur activité au foodcourt.



L'École Hôtelière de Provence

Qui sommes-nous ?

Installée à Aix-en-Provence et Aubagne depuis 2003, **l'École Hôtelière de Provence prépare et forme aux métiers de la cuisine, de la salle et du bar**. Le tout à travers un accompagnement individualisé et une pédagogie participative. Afin de donner à chaque étudiant la même chance de réussir, l'école s'entoure des meilleurs : un réseau complet d'entreprises partenaires, des enseignants expérimentés, et un cadre idyllique.

Spécialisée dans la formation en alternance, nous offrons la possibilité d'obtenir un diplôme mais également une expérience professionnelle. Une formule 3 en 1 : 1 diplôme, 1 métier et 1 salaire qui n'est pas négligeable. Tout au long de l'année, les étudiants sont accompagnés et notamment durant leur recherche d'entreprise. Cette diversité d'enseignement apporte aux stagiaires un soutien actif et performant, leur donnant ainsi toutes les clés pour réussir.

Afin de se perfectionner et d'appliquer la théorie vue précédemment pendant les cours, au sein de chaque école, un restaurant pédagogique est mis à disposition des étudiants. Quel plaisir de faire découvrir aux épicuriens de passage leurs spécialités culinaires !

Notre participation sur le FOODCUB ?

L'École Hôtelière de Provence jouera donc un **rôle particulièrement essentiel d'accompagnement et de formation des apprentis et commis de cuisine, au cœur du projet FOODCUB**. Nous apporterons notre expertise technique tout au long de l'incubation des chefs en devenir.

Pourquoi ce projet est important pour vous ?

Selon nous, la formation et la transmission sont au cœur de la réussite dans ce métier.

Faire participer des apprentis à cette effervescence permet de valoriser et rendre dynamique l'avenir de cette jeunesse marqué par cette crise sanitaire.

Selon Patrice Pilati, directeur commercial et communication de l'école hôtelière de Provence, « *Le FOODCUB est un projet qui casse les codes, qui pousse l'école hors les murs et bouscule les méthodes d'apprentissage. C'est également une opportunité pour se faire accompagner dans le lancement de son projet d'entreprise et de bénéficier d'une notoriété immédiate.* »



Le Food Court du FoodCub designé par alinea

alinea un partenaire engagé



Après plus d'un siècle et demi d'existence, les Docks, bâtiment historique et emblématique du port de Marseille, devenus **les Docks Village**, centre commercial à ciel ouvert en 2015, incarnent une toute nouvelle génération de centre de vie et un symbole inédit de **l'art de vivre méditerranéen**.

Les **4 cours magistrales qui composent les Docks** sont actuellement le repère de restaurants, terrasses et adresses gourmandes. Ces atriums grandioses s'imposent en qualité de places de village et points de rassemblement stratégiques des épicuriens ou épicurieux, flâneurs et serial shoppers des lieux. C'est d'ailleurs sur l'une d'entre elles, la **Place Paul Ricard**, que **le FoodCub aura plaisir à prendre vie dès le mois d'octobre**. Au total : 400m² sera dédié au projet, comprenant 7 corners dans le Marché des Docks et une cinquantaine de places assises -intérieur et extérieur confondus.

alinea un partenaire engagé

Des espaces de restauration qui seront **entièrement aménagés** avec soin **par alinea**, l'enseigne incontournable de décoration et d'ameublement implantée à Aubagne. Après un premier pop-up à succès aux Docks Village en 2020, alinea fait son grand retour, en devenant **partenaire du FoodCub**.

Un engagement faisant écho aussi bien à ses origines méditerranéennes qu'à ses convictions. Des décors reprenant les codes des grandes et belles tablées du Sud : chaleureuses et festives.

À travers sa participation, alinea réaffirme son implication dans la valorisation de la culture des patrimoines français, notamment culinaires. C'est dans cette démarche qu'alinea développe son offre, en magasin, autour du bon goût, des produits locaux et de saison.

Pendant le rush, les toqués en incubation pourront ainsi tester leur capacité à servir de nombreux couverts le midi et une activité gourmande l'après-midi. Que l'on ait un bon coup de fourchette ou de baguettes, entre amis, en couple ou en famille, le couvert ici se prête à toutes les coutumes, attablées (quand on le peut) ou en « take away » pourvues qu'elles soient gourmandes !



Sélection des chefs

Après une première phase d'appel à candidatures, 20 candidats ont été sélectionnés pour intégrer la formation.

Mais seulement 7 d'entre eux intégreront l'espace de production et de vente aux Docks, tous retenus après un concours culinaire.

7 concepts, 7 **toqués du FoodCub** qui auront la chance de poser cartables et couteaux sur la Place Paul Ricard des Docks Village ! Pour assister les chefs, 10 commis leur seront attribués par l'École hôtelière de Provence.



Incubation

Sur une durée de 2 mois les 7 foodcubers retenus et les 13 autres participants ont suivi une **formation entrepreneuriale et technique appliquée au secteur de la restauration** cofinancée par Pôle Emploi et l'opérateur de compétence AKTO.

AKTO

Qui sommes-nous ?

AKTO informe, conseille et accompagne les entreprises dans leurs projets RH, compétences, formation et apprentissage. AKTO est l'opérateur de compétences de 27 branches d'activité professionnelle. Au-delà d'un accompagnement au long cours, **AKTO porte une réflexion sur les grandes évolutions des secteurs** et se positionne comme un **appui incontournable des branches dans l'évolution des métiers, des entreprises dans la transformation** de leurs besoins en compétences et **des salariés dans leur adaptation** aux nouveaux modèles de travail.

Dans un environnement économique et social en perpétuel mouvement, AKTO agit au plus près des entreprises en apportant une expertise multi-sectorielle, sa connaissance de l'écosystème emploi-formation, sa pratique des dispositifs formation, son expérience terrain.

Notre rôle dans le Foodcub ?

AKTO soutient la montée en compétences de jeunes chefs et finance leur programme de formation en amont de leur intégration au Foodcourt. Gestion, marketing, relation clients et fournisseurs ... En plus d'un talent culinaire, ces compétences sont essentielles pour assurer la viabilité d'une entreprise de restauration.

La formation s'effectuera à temps plein, à partir du mois d'avril et ce pendant deux mois. En octobre, cette formation passera en temps alterné, les chefs en devenir pourront mettre leurs enseignements en pratique au sein de leur corner respectif aux Docks Village, tout en continuant de suivre les cours proposés par le FOODCUB.

Au programme : s'entraîner sur des **études de marché**, apprendre la **gestion financière** et la **gestion des ressources humaines**, booster sa **fibre commerciale**, se familiariser avec un **sourcing responsable** et s'initier au **marketing digital**.

Sans oublier **les cours de management, de gestion des stocks, de comptabilité, d'identité visuelle** et les **teams building**, qui permettront de renforcer la cohésion de groupe, valeur essentielle dans ce métier. Un enseignement complet étalé sur 28 sessions (207 heures de formations) qui balaye toutes les problématiques liées à ce métier et donne à ces épicuriens et épicurieux toutes les clés de la réussite.

Enfin, parallèlement, ils seront régulièrement amenés à **rencontrer des restaurateurs locaux reconnus** dans leur métier, afin de recevoir leurs témoignages et expériences, mais aussi de partager leur savoir-faire !

Talentueux et passionnés de cuisine, ces chevronnés à la soif d'apprendre (et faim d'expériences humaines) seront ainsi, grâce au FOODCUB, **formés pour devenir à la fois chefs de cuisine ET chefs d'entreprise de haut niveau**. Cet incubateur culinaire représentera pour eux un tremplin exceptionnel, pour lancer leur propre projet et devenir les chefs étoilés de demain !!

En attendant de voir ces cuisiniers en herbe voler de leurs propres ailes, le grand public pourra venir les « tester » et voir de quel bois ils se chauffent aux Docks Village !

Zoom sur ... les foodcubers

CASA RUBINI

Formé par le Vice-Président de l'Association des boulangers de Gênes, Cédric Rubini italien d'origine, fonde Casa Rubini, la **première focacceria artisanale génoise à Marseille**. Juriste depuis de nombreuses années à Barcelone, Cédric suit son rêve, s'installe à Marseille et s'oriente vers la gastronomie.

Avant d'intégrer le FoodCub, Cédric a fait ses armes chez Oh Faon, prestigieuse pâtisserie Vegan Marseillaise, en proposant une sélection de focaccias salées qui sentent bon le sud. Une première expérience enrichissante, qui le conforte dans son choix de reconversion.

Il est animé par **l'envie de proposer exclusivement des produits authentiques, gourmands et respectueux de la tradition italienne, le tout à des prix accessibles**.

Des matières premières bio ou issues d'une agriculture raisonnée et des produits italiano (vero), c'est la clé du succès pour Casa Rubini. Une adresse réconfortante qui déborde d'huile d'olive et d'amour pour la cuisine populaire.



MARS A TABLE

En septembre dernier Pierre, passionné d'innovation et de cuisine imagine **Mars' à table, un restaurant proposant une alimentation saine bio et/ou locale avec une démarche zéro-déchet & solidaire**. Son ami Djindo, cuisinier de formation et créateur de goûts et de saveurs uniques rejoint rapidement le projet. Créatif dans l'âme, il imagine toutes les recettes, ajoutant pour chacune d'elle un ingrédient différenciant. Complémentaires, ces deux acolytes sont prêts à conquérir leur clientèle !



GREEN MEAL

Après avoir cuisiné plus de dix ans dans les plus grands établissements gastronomiques à St Rémy de Provence, Gordes, en passant par Aix-en-Provence, Valentin Floris, lance **son premier concept de restauration végétal alliant pratique éco-responsable et gourmandise**.

Son ADN : Une cuisine saine, réalisée à partir de produits frais, de qualité et de saison.

Avec ses explosions de saveurs et de bonne humeur, Green Meal s'adresse aux adeptes de produits healthy ou veggy mais pas seulement ... Ici la gourmandise s'assume aussi pleinement !



BAB KLUB

Passionnés de street food et de voyage, Enzo Zanetti & Maxime Barban se rencontrent lors de leur premier emploi chez Voyage Privé.

Le kebab de leur rêve n'existant pas, Ils décident de tout quitter pour proposer leur propre version du Kebab et passent du bureau aux fourneaux.

Bab Klub c'est le comptoir du kebab gourmet. Leur concept : une broche de poulet Français mariné aux épices pendant 24H, montée à la main avant chaque service, un pain de leur artisan boulanger préféré, des frites et sauces maison. Le **Klub revisite le kebab avec des recettes inédites inspirées des cuisines du monde.** Guacamole, houmous, burrata, aubergines confites... le client crée lui-même son Bab, pour un kebab qui ne ressemble à aucun autre. Tellement bon, qu'on serait tenté de revenir pour tester toutes les saveurs !



Zoom sur ... les guests

Pour accompagner au mieux les foodcubers dès leur arrivée aux Docks Village, les toqués seront entourés de trois chefs guests déjà présents sur le marché de la food depuis quelques années. Une team solidaire ayant comme valeurs communes, l'amour de la gastronomie, des saveurs et du partage.

FIDELE TRAITEUR

« La cuisine permet de dépasser les statuts, de découvrir le monde de l'autre, en partageant ce qui est à la fois le plus singulier et le plus universel »

Le **Refugee Food festival**, fondé par Marine Mandrila et Louis Martin en 2016, se mobilise dans **l'accueil et l'insertion des personnes réfugiées** à Paris. Un concept qui se développe de plus en plus et s'installe désormais dans 15 villes françaises et européennes à l'occasion de la Journée mondiale du réfugié.

L'idée initiale est simple : proposer des **collaborations culinaires entre des cuisiniers réfugiés et des restaurateurs**, et faire découvrir leurs talents, leurs cultures aux yeux de tous.

Au-delà du festival annuel, l'association a développé d'autres activités permettant de remplir sa mission de sensibilisation et d'information du grand public, d'insertion professionnelle, mais aussi d'avoir un impact global pour contribuer à construire un monde plus solidaire et ouvert.

Pour cette édition du FoodCub, **Tina, la cheffe guest** participe au Refugees Food Festival pour la troisième fois et présente un menu inspiré des recettes de sa mère. Depuis février 2021 elle a ouvert le service de traiteur à domicile "Fidèle Traiteur" (basé dans le 1er à Marseille) et cherche un lieu spécial pour pouvoir ouvrir le restaurant de ses rêves.

L'équipe du Refugee Food s'engage auprès du FoodCub pour **offrir la possibilité aux chefs issus du parcours Refugee Food de se lancer dans l'entrepreneuriat** en occupant un stand pour une durée de 10 mois.



GOÛTS DU MONDE

Yannis Goumidi a fondé **Goûts du Monde** en 2021, un concept innovant social et solidaire qui participe à l'insertion professionnelle de personnes isolées. Véritable entreprise d'insertion, Goûts du Monde accompagne des personnes issues de l'insertion sur la gestion de l'entreprise. Cette expérience culinaire **crée du lien social, rapproche les communautés et répond à une demande plus responsable et éthique.**

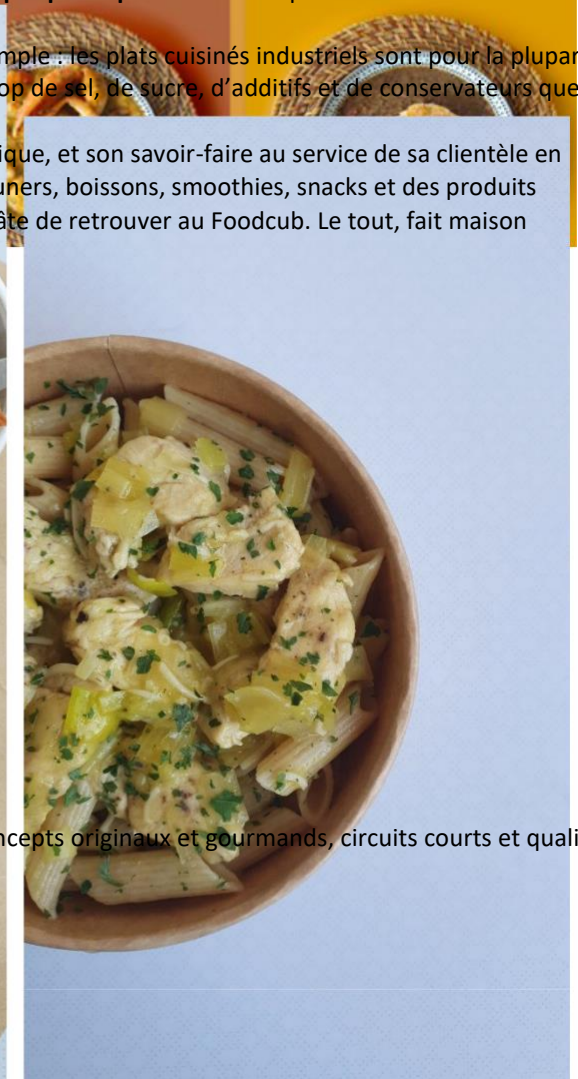
Chaque mois une culture culinaire différente est célébrée, afin de démocratiser les saveurs du monde. Pour commencer, la cuisine antillaise sera mise à l'honneur au Foodcub avec la talentueuse guadeloupéenne Melouma Chout.



Créé par **Olga SAWADOGO**, diététicienne-nutritionniste et coach sportive passionnée de cuisine saine et gourmande, **NICE EAT est un traiteur spécialisé dans les repas pour sportifs** et toute personne voulant s'alimenter plus sainement.

Olga a souhaité se lancer ce challenge suite à un constat simple : les plats cuisinés industriels sont pour la plupart, pauvres en vitamines, minéraux et fibres et contiennent trop de sel, de sucre, d'additifs et de conservateurs que l'on pourrait largement éviter.

Olga a décidé de mettre à profit toute son expertise diététique, et son savoir-faire au service de sa clientèle en proposant des formules (entrée, plat, dessert), petits déjeuners, boissons, smoothies, snacks et des produits d'épicerie élaborés à partir de **produits frais**, que l'on a hâte de retrouver au Foodcub. Le tout, fait maison avec amour et passion.



Menus variés et accessibles adaptés à la clientèle cible, concepts originaux et gourmands, circuits courts et qualité seront au rendez-vous.

Bref : de la bonne food avant tout... et un très beau cadeau fait aux Marseillais et aux amoureux de Marseille de la part des partenaires tous ultra investis dans ce grand projet autour de **chefs qui ont une réelle histoire à raconter !!**

