

Dossier de presse

Design à Table ! Quand design et gastronomie se mêlent dans le premier restaurant participatif et solidaire rural

En 2025, la Popote de l'Équipage inaugure une nouvelle vision de l'hospitalité



Sommaire

1.
**La Communauté de Communes
FOREZ-EST**
—
2.
**Le Centre socio-culturel
L'Équipage**
—
3.
**Le restaurant
La Popote de l'Équipage**
—
4.
**Le projet
Design à table !**
—
5.
**Les designers
Thibaut Freychet et Lucas Rochet**
—
6. **Contacts**



FOREZ-EST

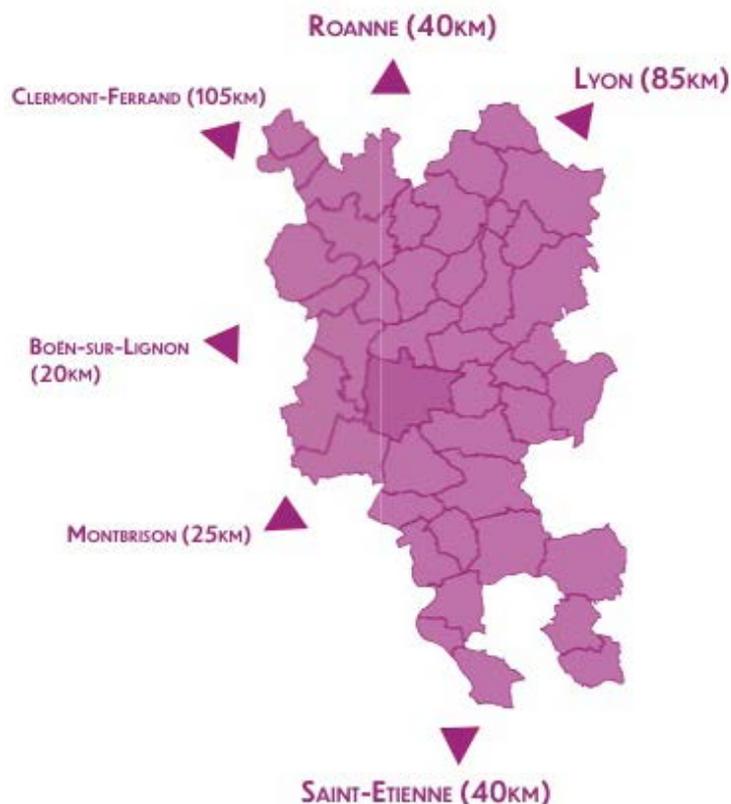
Communauté de communes

La Communauté de communes de Forez-Est est signataire, depuis sa création en 2017, d'une convention pour le développement de l'éducation artistique et culturelle sur le territoire. Elle collabore notamment avec l'Etat (Direction Régionale des Affaires Culturelles), la Région Auvergne Rhône-Alpes, le Département de la Loire, la Caisse d'Allocations familiales de la Loire (CAF), la mutuelle sociale agricole Loire-Ardèche-Drôme (MSA) et l'Education nationale.

Chaque année, la Communauté de Communes accueille des artistes pour des projets de création ou d'action culturelle en partenariat avec des acteurs locaux, dans diverses disciplines (danse, chant, théâtre, design, patrimoine, écriture, arts plastique, vidéo...).

Les objectifs de ces actions sont de :

- répondre à un enjeu de présence artistique en milieu rural,
- veiller à la participation d'une diversité d'habitants lors de projets artistiques et culturels en respectant l'identité culturelle de chacun
- inviter des artistes à se questionner et expérimenter à travers leurs disciplines artistiques, autour des enjeux de territoire comme l'alimentation, le bien-vieillir, les savoir-faire et le patrimoine, l'aménagement du territoire...



Forez-Est,

Territoire

D'avenir

42 COMMUNES

64 000 HABITANTS

242 KM²

Centre socio-culturel L'Équipage

Implanté depuis plusieurs décennies sur le territoire Chazellois, le Centre socioculturel l'Équipage est un lieu ressources pour les habitants et pour les partenaires. Doté d'un agrément centre social, il se construit, développe des projets en réponse aux demandes des publics, des problématiques ou aux besoins repérés.

En 2016, les ateliers "cuisine" se mettent en place ponctuellement, puis mensuellement; jusqu'à devenir en 2023 La Popote de l'Équipage. Situé dans un ancien restaurant, les habitants s'activent aux fourneaux, trois fois par semaine, en cuisinant de l'entrée au dessert, dans une logique de faire ensemble. Aujourd'hui la Popote souhaite repenser et redessiner sa pièce à vivre, à accueillir... en laissant une place grande aux envies, aux souhaits des habitants, des bénévoles et des salariés qui y gravitent.

Le Centre socioculturel L'Équipage est un lieu ressource par et pour les habitants du secteur ; soutenu par les collectivités locales.

Cet équipement se compose d'un :

- Pôle petite enfance (0-6 ans) avec le Relais Assistants Maternels et un Lieu d'accueil enfants parents sur 3 sites.
 - Pôle familles avec de l'accompagnement scolaire, des temps entre parents pour échanger, des dispositifs d'aides pour partir en vacances, des activités parents-enfants ou grands-parents/enfants pendant les vacances scolaires ...
 - Pôle insertion socio-professionnelle avec de l'accompagnement vers un retour à l'emploi, des cours de français, coiffeur solidaire, etc
 - Pôle adultes-seniors avec des sorties culturelles, des loisirs, du yoga, tricot, kinésiologie, cours d'anglais, voyage, etc...
- Depuis mars 2023, au 40 rue Alexandre Seon, en pleine rue commerçante de Chazelles-sur-Lyon, l'Équipage a ouvert sa popote : restaurant participatif et solidaire.

On peut venir cuisiner de 9h à 12h00, chaque mardi, jeudi, vendredi et/ou venir uniquement se restaurer de 12h30 à 14h00, autour d'une grande tablée. Produits locaux, frais, entièrement faits maison de l'entrée au dessert. Prix du menu au choix, selon ses possibilités, son humeur, ses envies :

7, 10 ou 12 euros pour les adhérents (entrée-plat-dessert).

Salon de thé tous les vendredis après-midi de 15h à 18h avec boisson chaude et pâtisserie.

N'hésitez pas à franchir la porte du Centre socioculturel l'Équipage, à récupérer une plaquette de ses activités et à le découvrir !



La Popote de l'Équipage



La Popote de l'Équipage, est une cantine solidaire et participative, animée par des bénévoles du Centre Socioculturel de Chazelles-sur-Lyon. C'est un lieu convivial où les repas, faits maison avec des produits locaux, sont partagés dans un esprit de simplicité et de bienveillance. Le restaurant est ouvert toute l'année, les mardis, jeudis et vendredis, sur réservation. Les repas sont préparés dans une ambiance collective et

chaque convive peut participer à la cuisine ou simplement venir déguster un repas sain et de qualité.

Ce projet vise à faire de **La Popote de l'Équipage**, un lieu incontournable pour ceux qui souhaitent redécouvrir le plaisir de manger ensemble, tout en s'inscrivant dans une démarche durable et inclusive.



La Popote en images

Initiative

Quand les adhérents du centre social de Chazelles-sur-Lyon deviennent restaurateurs solidaires

Publié le 09/03/2023 à 19h01



Des bénévoles sont à l'œuvre en cuisine tous les mardis, jeudis et vendredis. © Agence ROANNIR

En plein centre-bourg de Chazelles-sur-Lyon se dresse une nouvelle devanture. À l'allure classique, ce restaurant revêt pourtant une importante particularité : les repas sont préparés par des bénévoles du centre social et servis à des prix réduits.

La vitrine est classique, la grande table dressée sobrement et les bénévoles s'activent en cuisine. De là sort une douce odeur de produits bien préparés et une bonne humeur communicative.

Adeline Lyonnet, animatrice du centre social, accompagnée de Marie-Christine, Marie-Thérèse, Marie-Odile et Irène, préparent les plats du midi en ce jeudi 9 mars, deuxième jour d'ouverture du restaurant solidaire La Popote de l'équipage. Au menu, des crudités, du curry végétarien, des blettes et choux-fleurs... Tous les produits sont locaux et frais, grâce notamment à un partenariat avec le magasin BioCoop implanté non loin de là, qui transmet au restaurant les invendus. Aucun congélateur n'est présent ici, tous les produits sont frais pour, notamment, "éviter le gaspillage".

Une émanation des ateliers de cuisine



Adeline Lyonnet, animatrice, met également la main à la pâte (Photo Ornella Gaché).

Dans la petite cuisine, les quatre bénévoles sont aux fourneaux à 11 heures pour que tout soit prêt à l'arrivée des premiers convives. La première journée a été un succès, remplissant les 22 places de la salle, sur une grande table pour "créer du lien dans une bonne ambiance", explique Adeline Lyonnet. Le premier repas a même donné lieu à de grandes discussions sur l'ingrédient mystère de la sauce servie.

Ce restaurant solidaire découle des ateliers de cuisine proposés jusque là tous les mois par le [centre social L'équipage](#). Chaque matin, les personnes souhaitant venir cuisiner peuvent s'inscrire. Aujourd'hui, ce sont quatre habituées des ateliers. Si l'une en avait fait son métier, les autres partagent aussi leurs petites astuces personnelles, comme Marie-Thérèse, "fidèle au poste" qui "a toujours aimé cuisiner et partager".



Un tarif à la carte



Marie-Thérèse, habituée des ateliers cuisine, a bien sûr rejoint la troupe pour partager sa passion (Photo Ornella Gache).

Les repas sont servis sur une grande table qui permet le partage pour les clients, mais aussi les cuisinières, qui viennent ensuite s'asseoir. Les services se font les mardis, jeudis et vendredis, avec également un goûter pour ce dernier jour. Quant au prix, c'est le client - en tout cas s'il est adhérent - qui le choisit en fonction de ses possibilités et de son envie. Pour les adhérents au centre social, il est possible de payer 6, 9 ou 12 €, et 14 € pour les non-adhérents, mais "quel que soit le prix, il y a la même chose dans l'assiette".

En plus des 22 places dans la salle, il est possible pour les bénévoles de préparer dix repas supplémentaires à emporter. Et ici, tout le monde met la main à la pâte. "Si la table n'est pas mise, vous pouvez la mettre, il n'y a pas de services à l'assiette et tout le monde peut venir se servir dans la cuisine qui est toujours ouverte", précise Adeline Lyonnet.

Les nouveaux sont les bienvenus



Irene, ancienne cuisinière, partage ses petites astuces pour améliorer les recettes proposées (Photo Ornella Gache).

Les menus sont "adaptés en fonction des arrivages" et annoncés à la semaine. Pour l'instant, ils sont établis par l'animatrice, mais "l'idée est que chacun rajoute son grain de sel". D'ailleurs, Irène ne s'en prive pas, devant sa casserole : "Un peu de patate douce pourrait ajouter de la couleur!" Devant l'approbation générale, voilà la petite touche ajoutée à la recette du jour.

Tout le monde peut venir cuisiner et d'ailleurs un nouvel arrivant a proposé son aide mardi. Le but étant "d'attirer de nouvelles personnes pour créer une mixité sociale et intergénérationnelle".

Pratique : Pour s'inscrire pour cuisiner le repas (de 9 heures à midi) ou pour manger (de midi à 14 heures les mardis, jeudis et vendredis mais aussi de 15 heures à 18 h ce dernier jour), par téléphone au 04.77.54.95.03, par mail à lapopote@csclequipage.fr ou en passant au restaurant situé 40 rue Alexandre Séon à Chazelles-sur-Lyon.

Ornella Gache

Design à Table !

Le projet **Design à Table !** vise à replacer la convivialité au cœur de l'expérience culinaire, en encourageant les convives à se retrouver plus souvent ensemble autour de la table. En valorisant la notion du «Bien Manger», il s'agit de redonner du temps et de l'attention à l'assiette, en créant des moments propices à l'intimité, au partage et aux rencontres, que ce soit au quotidien ou lors des repas festifs. L'initiative ambitionne également de réintroduire une dimension esthétique à travers un design soigné de la table et de l'assiette, en mettant en lumière l'artisanat d'art pour transmettre et démocratiser ces savoir-faire.

En invitant chacun à redécouvrir le plaisir de l'art de la table et du bien recevoir, le projet inclut une dimension pédagogique qui convoque les sens. Enfin, un aspect intergénérationnel est central, en créant des espaces et des moments de partage entre les différentes générations, autour de la table.

Ce projet, qui prendra place directement dans les locaux du restaurant, sera porté par l'expertise des deux designers régionaux.

Thibaut Freychet, designer et fondateur du studio pense design apporte son expérience dans l'univers de la gastronomie et des arts de la table, tandis que **Lucas Rochet**, designer, mettra à profit ses compétences en architecture intérieure pour repenser l'espace en fonction des usages et des usagers. Afin de répondre aux mieux aux problématiques actuelles, trois ateliers seront réalisés tout au long de l'année 2025.

Atelier design d'espace

Cet atelier de design d'espace vise à repenser entièrement l'aménagement intérieur de La Popote de l'Équipage. Les participants travailleront sur :

- L'analyse des besoins et contraintes du lieu pour adapter le nouvel aménagement.
- La conception d'un plan fonctionnel et esthétique: en optimisant les espaces et en créant une ambiance agréable, chaleureuse et accueillante par le choix des matériaux et de couleurs en harmonie avec l'identité de La Popote.

- L'amélioration de l'accessibilité et de l'attrait visuel: en travaillant sur l'entrée et la façade.
- La création d'un espace modulable et fonctionnel: en définissant des zones distinctes pour les différentes activités.
- La conception de mobilier sur-mesure et écologique en partenariat avec La Ressourcerie, pour créer du mobilier unique et adapté aux besoins spécifiques de l'espace. L'objectif est de transformer l'espace intérieur de La Popote en un lieu accueillant, fonctionnel et en accord avec ses valeurs solidaires, tout en valorisant une démarche éco-responsable.

Atelier design graphique

Cet atelier vise à créer une nouvelle identité visuelle pour La Popote de l'Équipage.

Pour ce faire, les participants vont :

- Analyser l'identité actuelle de La Popote : valeurs, mission, vision, cible...
 - S'inspirer des tendances actuelles du design graphique : pour trouver des éléments visuels uniques et pertinents.
 - Créer une charte graphique complète :
 - Logo : un symbole fort et mémorable représentant La Popote.
 - Typographie : des polices de caractères correspondant à l'identité du lieu
 - Couleurs : une palette évoquant l'ambiance et les valeurs de La Popote.
 - Illustrations : des éléments graphiques personnalisés renforçant l'identité visuelle.
- En bref, l'objectif est de donner à La Popote une image visuelle cohérente, moderne et qui reflète ses valeurs solidaires.

Atelier design d'objet

Cet atelier vise à créer des objets uniques et durables qui incarnent l'esprit de La Popote de l'Équipage. Les participants seront amenés à concevoir des éléments tels que des sets de table, des tasses ou encore des serviettes, en utilisant des matériaux recyclés ou récupérés en partenariat avec La Ressourcerie.

Les objectifs de cet atelier sont multiples :

- Créer une identité visuelle forte pour La Popote : chaque objet conçu devra refléter les valeurs et l'ambiance du lieu.
- Promouvoir une démarche éco-responsable,

en utilisant des matériaux recyclés, les objets créés contribueront à réduire l'impact environnemental.

- Renforcer le sentiment d'appartenance à la communauté : les objets personnalisés créeront un lien entre les membres de la communauté et l'association.

Cet atelier permettra ainsi de développer des objets à la fois esthétiques, fonctionnels et écologiques, tout en contribuant à la promotion de La Popote et à son développement.



Possibilité de s'inscrire à un ou plusieurs ateliers et/ou de venir à une ou plusieurs dates

Calendrier des ateliers 2025

9h30-11h30

Janvier

13.01 «Petit dej' design» : conférence de presse et présentation de la démarche, des attentes du projet et des trois ateliers participatifs

14.01 Atelier écriture - les valeurs et l'histoire de la Popote

15.01 Atelier écriture - cahier des charges pour les trois ateliers

Février

10.02 Atelier couleurs

11.02 Atelier formes

12.02 Atelier typographie

13.02 Synthèse des trois ateliers - proposition de logo

Mars

Vote de la nouvelle identité graphique

Avril

22.04 Atelier flux, zonages

23.04 Atelier couleurs / lumières / matières

24.04 Atelier mobilier (avec la ressourcerie)

25.04 Atelier objet

Mai

19, 20, 21.05 Atelier travaux (peinture, plafond, sol) et fabrication mobilier

Juin

2, 3, 4.06 Atelier travaux (peinture, plafond, sol) et fabrication mobilier

Juillet

1,2,3.07 Finalisation des travaux et pose de la nouvelle identité graphique, réception des objets

Août

Période test

Septembre

15,16,17,18.09 Modifications éventuelles finitions, préparation inauguration.

Inscription obligatoire auprès du Centre social avant le 20.12.2024

Les designers

Thibaut Freychet

l'artisan du beau et du bon

Thibaut Freychet vit et travaille entre Lyon et l'Ardèche. Petit-fils de restaurateur, il a étudié le design à la faculté d'arts plastiques puis à l'École Supérieure d'Art et de Design de Saint-Etienne. Il s'est ensuite spécialisé en communication et gestion de projets à l'international Rhône-Alpes Médias. Puis, il a intégré diverses institutions privées ou publiques, en lien avec la communication, le design, l'exposition et l'enseignement.

Passionné par les pays scandinaves, il intègre ensuite l'institut français de Finlande en tant que chargé de communication. Sa mission : promouvoir la création et la culture française sur le territoire Finlandais : définition d'une stratégie de communication, réalisation de supports de communication, mise en place des expositions en lien avec des artistes français, organisation et coordination du mois de la francophonie.

En 2018, il intègre l'équipe de Lille—design, une plateforme de développement économique par le design, au poste de responsable de la communication où il donne un nouvel élan à la communication. Il s'implique dans différents projets européens transfrontaliers Tripod-II et Design'in, du programme Interreg France-Wallonie-Flandres. Ses missions s'élargissent au fil du temps, en fonction de ses compétences et des besoins de la structure : organisation des événements et expositions de l'association, accompagnement de projets, suivi des publications et le commissariat de l'exposition design : please do so, réalisée au Musée des Beaux-Arts de la ville de Tourcoing, dans le cadre de Lille Métropole 2020, capitale mondiale du design.

Animé par une soif de création et d'indépendance, Thibaut Freychet crée le studio pensez design, un studio qui reflète son amour pour la gastronomie et les arts de la table.



Conscient de l'importance de renouer avec ses valeurs, il a développé un studio, créatif et engagé, offrant un accompagnement sur-mesure aux métiers de bouche. Aujourd'hui, le studio pensez design joue un rôle essentiel en accompagnant un large éventail de professionnels et d'étudiants à l'approche du design dans ce domaine spécifique, contribuant ainsi à promouvoir l'excellence et l'innovation dans l'univers culinaire, de l'artisanat et du luxe.



©White Mirror. Thibaut Freychet a imaginé et réalisé le plateau de présentation du chef Paul Marcon dans le cadre du prestigieux concours culinaire Bocuse d'or France 2023.

Plus d'informations
www.pensezdesign.com



Son ambition est de faire voyager l'utilisateur, de l'immerger dans un rêve éveillé, et de créer une connexion profonde entre l'architecture et l'humain. Tel un chirurgien esthétique, il met à profit ses connaissances plastiques, techniques, culturelles et sémantiques pour concevoir des espaces qui provoquent narration et émotion, s'attachant à traduire les sensations de l'architecture, à créer des lieux de vie et de rêve qui racontent une histoire.

« Mon expérience en freelance en tant que jeune auto-entrepreneur montre que l'adaptation des espaces de vie, de travail ont une incidence profonde sur le quotidien des usagers et leurs habitudes. C'est pourquoi, j'aborde toutes les problématiques d'espace en étant attentifs aux aspects sociaux, techniques, économiques et à l'image de mes projets. »

Lucas Rochet

le créateur d'espaces chic et choc

Diplômé de l'École Supérieure d'Art et Design de Saint-Étienne et de La Martinière-Diderot à Lyon, Lucas ROCHET est un jeune créateur passionné par l'architecture et le design. Son intérêt s'étend à la décoration, à la scénographie événementielle, au paysagisme, et au design urbain.

Très tôt influencé par ses lectures et ses voyages, le jeune homme s'est donné pour mission de repenser les espaces et de soigner l'architecture en explorant la modularité, afin de redéfinir les concepts d'urbanité. Il envisage des lieux où habiter, travailler, se divertir, se détendre, se rencontrer ou se cultiver prennent de nouvelles formes. Son objectif est de créer des expériences immersives en brouillant les frontières entre architecture, scénographie et art contemporain. De cette démarche naissent des projets surprenants, où onirisme et pragmatisme, baroque et minimalisme, écologie et sophistication se rencontrent avec la délicatesse d'un réalisateur de poésies dans une perspective humaniste et écologique. Sans se fixer de limites créatives, Lucas Rochet explore les intersections entre art et design, à travers un langage poétique et narratif qui lui a valu de remporter de nombreux concours et de travailler avec un public aussi divers que varié.

Fondé en Mars 2021, et marqué par une recherche d'équilibre entre ergonomie, délicatesse et imaginaire, les projets que l'artiste-designer développe au sein de son studio sont autant de tentatives d'explorer l'incarnation du mouvement par la légèreté ou la surprise, tout en défendant une exigence de confort et d'accueil des corps et de leurs gestes.



©Aurore GEOFFRAY-ALLIBERT : Lucas Rochet a imaginé le mobilier et l'agencement scénographique de l'exposition collective «Essai n°1 : immersion animée» accueillie à l'Espace Boris Vian en 2022 lors de la 35e Fête du Livre de Saint-Etienne

Contacts

Communauté de Communes FOREZ-EST

348 rue de Montfuron,
42140 CHAZELLES-SUR-LYON
culture@forez-est.fr
04 77 94 25 68

La Popote de l'Équipage

40 Rue Alexandre Séon,
42140 Chazelles-sur-Lyon
Cuisine de 9h à 12h
Repas de 12h à 14h
Goûter le vendredi de 15h à 18h
Réservations : 04 77 54 95 03
ou lapopote@csclequipage.fr

Centre socioculturel de l'Équipage

16 rue de St-Galmier,
42140 Chazelles-sur-Lyon
04 77 54 95 03
inscription@csclequipage.fr
Ouvert lundi et mercredi matin/
mardi-jeudi-vendredi de 9h à 17h30

Lucas Rochet

www.rochetdesignstudio.com
06.08.92.29.17
contact@rochetdesignstudio.com
Linkedin : Lucas ROCHET

Thibaut Freychet

www.pensezdesign.com
bonjour@pensezdesign.com
06.50.04.14.05
instagram, linkedin @pensez_design



Remerciements



Liberté
Égalité
Fraternité