

Cuisine et tiers-lieu, et si nos projets se rejoignaient ?

Vous avez un projet d'activité mêlant cuisine, rencontre et culture ?

Nous avons peut-être le tiers-lieu qu'il vous faut.

La coopérative TAVARN TY GAR lance un appel à manifestation d'intérêt pour l'utilisation d'une partie de son tiers-lieu à Hennebont dans le Morbihan.

Tavarn ty Gar porte un projet aux activités multiples sur le site de la gare d'Hennebont avec :



des hébergements de transition,

des bureaux partagés, des salles de réunions, un accueil en gare,

une salle de café restaurant et une cuisine professionnelle.

Ces activités sont installées dans l'ancien hôtel de la gare entièrement restauré et la gare d'Hennebont en cours d'aménagement.

Le rez-de-chaussée de l'hôtel de la gare a été magnifiquement réhabilité et équipé pour pouvoir développer des activités de restauration, de rencontres et d'évènements culturels. Depuis mai 2023, la coopérative y a testé ces activités qui ont montré un réel intérêt du public : restauration, soirées théâtre, musicales, bretonnes, contés, jeux, tricot et bien d'autres idées.

Aujourd'hui TAVARN TY GAR souhaite réorganiser le fonctionnement de cette partie de son tiers-lieu en confiant les activités liées à la restauration à un porteur de projet **autour des activités de restauration, cuisine, traiteur, partage des savoirs, production locale... en cohérence avec un lieu de culture et d'animation du quartier.**

Il s'agira pour le porteur de projet de participer au fonctionnement coopératif et de s'insérer parmi les diverses activités développées dans le tiers-lieu.

Vous avez un projet qui pourrait trouver sa place à Tavarn ty Gar ?

Envoyez-nous une description des lignes directrices de votre projet à manger@tavarnytygar.com avant le **25 octobre 2024**. Vous pouvez aussi nous contacter pour nous poser vos questions et si besoin venir visiter les lieux un vendredi soir lors de nos soirées culturelles.

Quelques données sur les espaces concernés par l'appel à projet :

- Une salle de restauration de 80m², entièrement restaurée avec des équipements de haut niveau (ambiance feutrée, meubles anciens restaurés, décoration originale, larges ouvertures sur la rue, grande terrasse couverte, bar équipé, sanitaires public et privé, chauffage et ventilation de qualité...)

- Une cuisine professionnelle de 35m², rénovée aux normes et équipée avec réserve, four mixte, froids positif et négatif, réchauds, appareillage divers et vaisselle complète pour 100 couverts.

- Des sanitaires pour la clientèle et un vestiaire pour le personnel.

- Le loyer entre 1 500 €HT et 2 500 €HT/mois charges comprises sera déterminé en fonction des prestations proposées, des espaces et plages horaires occupés et comprendra les équipements, la vaisselle, le mobilier, le chauffage, le gaz, l'électricité et l'eau.



