



LE CLOÎTRE
FAISEURS D'AVENIRS



LE CLOÎTRE



UN LIEU HISTORIQUEMENT SOLIDAIRE

A l'abri des regards en raison de sa situation géographique, la colline St Bruno où se trouve le Cloître est un lieu de refuge idéal. En 1720, elle accueille les rescapés de la plus grande épidémie de peste que Marseille ait connue. Puis les réfugiés de la guerre d'Espagne entre 1936 et 1939. En 1944 ce sont les habitants du centre-ville, victimes des bombardements. La congrégation des sœurs de la Visitation y établira domicile entre 1932 et 1985. La communauté y travaille le cuir et vend les produits de la ferme, le Cloître est aussi le dispensaire du quartier. Entre 1987 et 2016 les Apprentis d'Auteuil rachètent le Cloître et y créent une maison de l'enfance à caractère social (MECS) ainsi qu'un dispositif de formation et d'accueil pour les jeunes et leurs familles les plus fragiles.



NAISSANCE DU PROJET

Les Apprentis d'Auteuil dans leur stratégie d'innovation s'associent avec des entrepreneurs sociaux, des dirigeants engagés membres d'ASHOKA, et des réseaux locaux, afin de réfléchir à un projet de reconversion du Cloître dans une dynamique d'économie sociale et solidaire en faveur des personnes les plus fragiles du territoire.

Une ambition : Co-construire ensemble l'économie de demain en plaçant l'entreprise au cœur des processus de formation et d'emploi sur le territoire Nord et pour le territoire Nord de Marseille. Le Cloître devient un pôle d'entrepreneuriat et d'innovation sociale.



FAIRE L'AVENIR



LA VOCATION DES ENTREPRISES INSTALLÉES AU CLOÎTRE : BÂTIR L'AVENIR !

L'idée est simple : chaque entreprise développe son activité dans un secteur d'avenir et ou porteur d'emplois et s'engage à intégrer dans son modèle et son métier la formation des jeunes du territoire.

Notre ambition ? Faire de l'entreprise le centre de gravité de l'intérêt collectif.

Aide à la création d'entreprise, coworking, un restaurant bio et responsable, une exploitation maraîchère biologique, une conciergerie qui offre des services pour le bien-être de leurs collaborateurs (pressing, livraisons de paniers / déjeuners bio, un système de voiture partagé, ostéopathie, réflexologie,...).

Bienvenue dans un microcosme aux couleurs de demain.

Dans ce nouveau pôle d'innovation économique et sociale, La formation est placée au cœur de l'entreprise.

Plus de 200 jeunes y seront accueillis chaque année pour y être formés et qualifiés en alternance et accéder à l'emploi via des circuits courts et dynamiques.

Les domaines concernés :

- Numérique
- Agriculture urbaine et biologique
- Gastronomie
- Services



Visite de M^{me} la Ministre du travail au restaurant Les Jardins du cloître.



LIEU DE VIE

LE CLOÎTRE, UN LIEU DE VIE AVANT TOUT

Prendre le soleil à une table dans les jardins du Cloître, visiter l'exploitation maraîchère biologique, créer des synergies avec les entreprises résidentes ou participer à un séminaire ou à une manifestation culturelle : le Cloître se veut être un lieu de vie avant tout.



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE...

Utiliser l'alimentation comme moyen principal de reconnexion des citoyens à leur environnement : quelle bonne idée ! Nous proposons au public une expérience gastronomique vertueuse et abordable.

Le restaurant « Les Jardins du Cloître de Marseille » une table de sens et d'engagements

qui vous propose une cuisine bistrannique bio, 100% locale, 100% de saison, 100% faite maison. Une expérience gastronomique de qualité y est garantie par des chefs distingués.

Lionel WERNER compose chaque jour sa gamme de plats pour une ardoise de tous les goûts, viande locale, poisson de méditerranée, mets végétariens de saison mis en scène par le maître d'hôtel Fabrice HERRMANN.

Associé du restaurant le célèbre chef Michel PORTOS nous fera l'honneur d'un plat signature et d'animations.

Au-delà de son engagement éco responsable, notre restaurant intégrera dans ses équipes des jeunes pour les former à ses métiers de cuisinier et serveur et ses pratiques vertueuses.

« Le paysan urbain » est l'un des acteurs du cloître et fournisseur du restaurant.

Les Jardins du cloître mais aussi d'autres tables et chefs étoilés tels que G. PASSE-DAT ou Lionel LEVY. Une production maraîchère exemplaire, installée sur place, qu'exploite la ferme bio et accompagne dans leurs parcours de formation 6 personnes du territoire.



LABORATOIRE D'IDÉES

ENTREPRISES, INSTITUTIONS ET ACTEURS CULTURELS
TROUVERONT L'OPTION IDÉALE POUR Y ORGANISER
DES SÉMINAIRES, CONFÉRENCES, EXPOSITIONS
OU AUTRE TYPE DE MANIFESTATION.



ÉVÈNEMENTS

Plus de 1400 m² d'espaces intérieurs (salle de conférence, restaurant, salles réunions) et extérieurs (cour de Cloître, terrasse) peuvent être mobilisés pour des événements.



Nous pouvons envisager avec vous vos événements que vous soyez particulier, artiste ou entreprise pour partager un lieu d'engagement aux valeurs solidaires, dans un cadre prestigieux.

SALLE DE RESTAURANT MODULABLE (200 couverts)
(250/100 m²) et 700 m² d'extérieurs terrasse panoramique et cour de Cloître

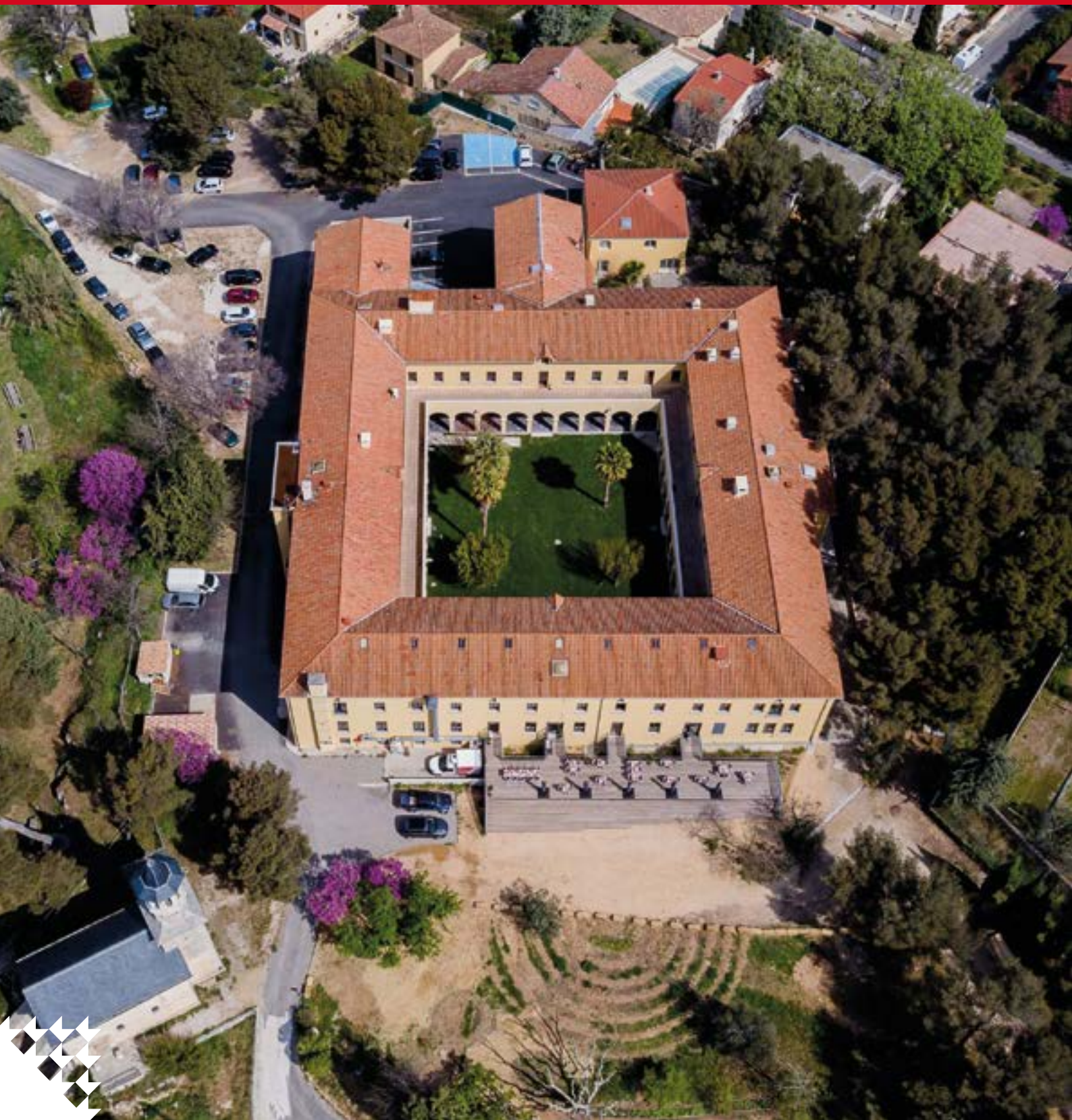
LA COUR DU CLOÎTRE DE 700 M² et la terrasse extérieure Sud de 120 m²

2 SALLES DE RÉUNION MODULABLES
80 m² (35 m² + 45 m²)

4 SALLES DE RÉUNION
20/30 Personnes
49 m², 40 m² et 49 m² 40 m²

SALLE DE CONFÉRENCE MODULABLE
(200/280 places),
équipée de vidéo-projection et son HIFI

FAISEURS D'AVENIR



LE CLOÎTRE REGROUPE DÉJÀ DES FAISEURS D'AVENIRS ENGAGÉS



Le restaurant **Les Jardins du Cloître de Marseille** pour la gastronomie responsable.



La ferme urbaine avec **Le paysan Urbain** pour une production biologique et la formation.



Une école du numérique avec **Simplon** pour la formation des jeunes au codage et à la programmation.



Le traiteur avec **MinaKouk**.



La **conciergerie Solidaire** pour des services pro, particuliers, bien-être, régie & insertion professionnelle.



Le **groupement d'employeurs pour la qualification et l'emploi des jeunes**.



L'Eco-mobilité & l'auto-partage pour faciliter l'alternance et l'accès à l'emploi avec **TOTEM Mobi**.



Le parcours d'acrobancane, avec **EcoPark**, activité de loisirs et de formation au métier d'Opérateur de Parcours Acrobatique en Hauteur.



L'accompagnement à la création d'entreprise et au business social développement pour les jeunes du territoire avec les dispositifs : **Apprentis d'Auteuil, L'Ouvre Boîte, et Skola**. Le sourcing, le coaching et l'appui à la formation avec Apprentis d'Auteuil Formation continue.



Le sourcing, le coaching et l'appui à la formation avec **Apprentis d'Auteuil** Formation continue.



L'animation du lieu, des réseaux et de l'espace de coworking avec **Le Cloître**.



Le tri et le recyclage des déchets avec **Lemon Tri**.



L'initiation et le team cooking avec **La Tablee des chefs**.



Le Centre d'appel **L2PHONE**.





LE CLOÎTRE

FAISEURS D'AVENIRS

Le Cloître

20 bd Madeleine Rémusat
13013 Marseille

Contact

contact@lecloitre13.fr
+ 33 04 65 91 00 12

[www.le cloitre13.fr](http://www.lecloitre13.fr)



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Pour suivre l'actualité du Cloître :

