



LE CLOÎTRE
FAISEURS D'AVENIRS

*"La **place** où l'entreprise partage un avenir durable avec les jeunes du territoire."*



20 BD MADELEINE RÉMUSAT
13013 MARSEILLE, FRANCE

06 59 07 72 85
EVENT@LECLOITRE13.FR
WWW.LECLOITRE13.FR

SOMMAIRE

PAGE 3 - LE CLOÎTRE, L'HISTOIRE DE PLUSIEURS VIES

PAGE 4 - UN LIEU HORS DU COMMUN

PAGE 5 - VENEZ PARTAGER NOTRE RAISON D'ÊTRE

PAGE 6 - LES ESPACES

- ▶ **PAGE 7 - À L'INTÉRIEUR**
- ▶ **PAGE 8 - À L'EXTÉRIEUR**
- ▶ **PAGE 9 - PLAN DES ESPACES**

PAGE 10 - L'AVIS DES CLIENTS

PAGE 11 - NOTRE ÉQUIPE

PAGE 12 & 13 - LA RESTAURATION

LE CLOÎTRE, L'HISTOIRE DE PLUSIEURS VIES !

Cet ancien Cloître **bâti en 1934**, était autrefois propriété de la **congrégation des sœurs de la Visitation** et ce, jusqu'en 1989.

Racheté par les **Apprentis d'Auteuil** la même année, il devient un lieu d'accueil, d'hébergement et de formation pour les jeunes et leurs familles les plus démunis jusqu'en 2017.



L'année 2018 marque un tournant dans l'histoire du Cloître quand des **entrepreneurs sociaux et dirigeants engagés** se rapprochent de la Fondation des Apprentis d'Auteuil pour réfléchir et construire **un nouvel avenir** à ce lieu chargé d'histoire.

Émerge alors un Cloître 3.0, né d'une volonté commune de perpétuer un engagement pour la jeunesse vieux de plusieurs dizaines d'années. L'objectif : « **Créer un lieu où l'entreprise partage et envisage son avenir avec celui des jeunes du territoire** »

Vous l'aurez compris, au-delà d'être un lieu extraordinaire, le Cloître est **animé par une âme**, une philosophie, imprégnées des valeurs que portent nos équipes chaque jour.

Ainsi, chaque année, 15 500 personnes le choisissent pour y organiser leurs événements et **vivre une expérience enrichissante et mémorable !**





A UN LIEU HORS DU COMMUN

6 HECTARES DE NATURE

- ▶ Le Cloître se situe **dans le « 13ème »** sous les latitudes Nord de Marseille, **perché sur la colline St Bruno** qui surplombe la ville.
- ▶ Il constitue un écrin arboré et verdoyant de **6 ha**, à **15 mn du centre ville**.

1400 M2 D'ESPACES PRIVATISABLES

- ▶ Plus de **1400 m2 d'espaces privatisables** en intérieur et extérieur
- ▶ **1 Salle de conférence** modulable (de 160 m2 à 240 m2) et équipée
- ▶ **2 salles de réunions** tout équipées, modulables, de 35m2 et 55m2
- ▶ **1 Salle de restaurant** modulable et équipée de 240 m2 avec terrasse sud 280 m2 + Patio du Cloître de 635 m2

À PROPOS

Nos capacités d'accueil sont modulables et notre offre de restauration s'adapte à vos besoins. Une équipe commerciale dédiée et un support technique reste à votre disposition.



Nous envisageons avec vous votre évènement :

- ▶ SÉMINAIRE
- ▶ CONFÉRENCE
- ▶ RÉUNION
- ▶ CÉLÉBRATIONS D'ENTREPRISES
- ▶ CÉLÉBRATIONS DE PARTICULIERS
- ▶ FORMATION
- ▶ RÉCEPTIONS
- ▶ RESTAURATION
- ▶ TEAM BUILDING

UNE PLACE DE SENS

Au Cloître, les entreprises, associations et fondations, ont décidé d'ancrer leurs valeurs et leurs raisons d'être pour :

- Contribuer à l'emploi en formant des jeunes du territoire à leurs métiers
- Créer des circuits courts de l'emploi en travaillant à proximité des dispositifs d'Apprentis d'Auteuil
- Développer une économie vertueuse écoresponsable et d'intérêt collectif
- Associer la culture au sein d'un environnement de travail ouvert au public
- Partager l'innovation, et les bonnes pratiques
- Profiter d'un cadre exceptionnel

ENEZ PARTAGER NOTRE RAISON D'ÊTRE ET DE FAIRE



LES ESPACES

	Surface	Conférence	Réunion	Debout
Salle Madeleine Rémusat	35 m2	20 pax	12 pax	30 pax
Salle Chevalier Roze	55 m2	40 pax	22 pax	60 pax
Salle Saint Jérôme	160 m2	180 pax	80 pax	240 pax
Salle St Jérôme XXL (St Jérôme + Chevalier Roze + Madeleine Rémusat)	250 m2	240 pax	125 pax	350 pax
Salle Restaurant	240 m2	240 pax	180 couverts	350 pax
Patio	635 m2	500 pax	300 couverts	600 pax

LES SALLES QUE NOS CLIENTS PRÉFÈRENT

► SALLE ST JEROME

- Vidéo projecteur avec écran 4x3m
- Technologie de visioconférence
- Scène modulaire de 24m2
- Prêt d'ordinateurs
- Sonorisation de salle (micros compris)
- Tables et chaises (mobiles)
- Vestiaire avec portants
- Câbles HDMI & VGA
- Climatisation

► SALLE CHEVALIER ROZE

► SALLE MADELEINE REMUSAT

- Vidéo projecteur avec écran 3x3m
- Sonorisation de salle (micros compris)
- Prêt d'ordinateurs
- Tables et chaises (mobiles)
- Vestiaire avec portants
- Câbles HDMI & VGA
- Climatisation

TOUTES LES SALLES INCLUENT LE WIFI, DES PAPER-BOARDS / FEUTRES ET DES FONTAINES À EAU.

LES TARIFS SONT MAJORÉS DE 20% LE WEEK-END ET JOURS FERIÉS

SALLE MADELEINE RÉMUSAT



NOS ESPACES INTÉRIEURS

SALLE SAINT JÉRÔME



SALLE DU RESTAURANT



SALLE CHEVALIER ROZE



SALLE SAINT JÉRÔME XL



NOS ESPACES EXTÉRIEURS

LE PATIO



LE PATIO



LE PATIO

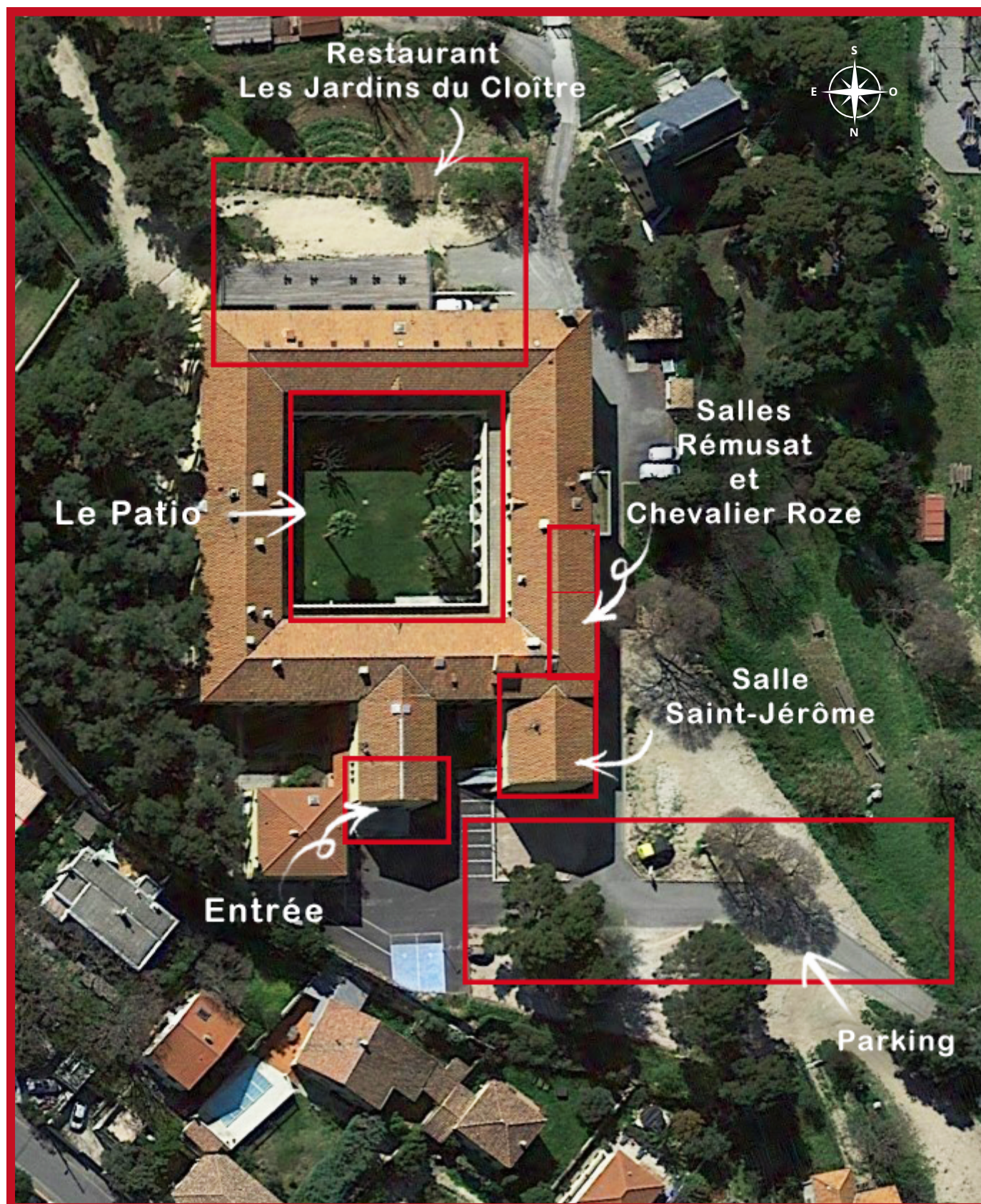


LE PATIO



LA TERRASSE

PLAN DES ESPACES



Ce sont nos clients qui en parlent le mieux...

"Un lieu magnifique et des équipements performants. Le tout clôturé par un apéro en musique et un personnel fort sympathique. Idéal pour organiser des événements pro. Top !"

- L'équipe France Active PACA

"Une équipe géniale, un accueil chaleureux, dans un lieu fort plaisant. Rien à redire."

- L'équipe Logirem Marseille

"Je tenais à vous remercier ainsi que votre équipe pour votre accueil, et la qualité de votre prestation."

- L'équipe Leroy Merlin Marseille

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

à l'élaboration de vos projets



Julia MILHE

Responsable des projets événementiels



06 59 07 72 85



event@lecloitre13.fr



Yaël DARMON

Coordinatrice des projets événementiels



06 65 39 37 37



yael@lecloitre13.fr



Une cuisine bistronomique
écoresponsable

SAINE - DU TERROIR - DE SAISON

RESTAURATION



Les Jardins du Cloître est un restaurant labellisé **Ecotable** et sélectionné par le **Guide Michelin** depuis 2021.

Choisissez la formule qui vous convient le mieux :

- DÉJEUNER
- DINER
- BUFFET
- COCKTAIL
- TABLE D'HÔTES PRIVATIVE

Notre équipe s'articule autour de **Michel Portos** (chef 2 fois étoilé/chef de l'année Gault&Millau 2012) et de **Valentin Small**, chef exécutif et créatif qui élabore une cuisine saine, originale et écoresponsable dont une partie des produits est cultivée sur place, au Cloître.

Notre ardoise se renouvelle tous les 10 jours.

La **cour du Cloître** vous accueille de mai à octobre, la **terrasse Sud** chaque belle journée.

La **salle** est disponible pour vos soirées et jours d'hiver.

Vous pouvez réserver la **table d'hôte** pour vos repas privés d'entreprise ou familiaux (Menu surprise décliné selon le thème que vous choisirez : 16 couverts maximum sur réservation uniquement)

**CHACQUE PRESTATION EST UNIQUE
ET ENVISAGÉE AVEC VOUS !**



PLUS QU'UN RESTAURANT

*La cuisine comme levier d'action durable
pour les hommes et l'environnement.*

NOTRE VOLONTÉ

- Nos clients sont soucieux de leurs modes de consommation et d'alimentation. La tendance qui est en marche modifie les modes de production, les habitudes de consommation, et impacte la préservation des ressources et de l'environnement mais aussi la santé.
- Les jeunes de certains territoires souvent délaissés sont une vraie richesse potentielle pour devenir les générations futures de professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.
- Face à ces enjeux et attentes, la volonté de tous les actionnaires et des équipes de la Société est d'associer le développement économique du restaurant et/ou de l'hôtel à la formation professionnelle éthique des jeunes générations de ces futurs professionnels de la restauration et ou de l'hôtellerie et de contribuer à la transition alimentaire



LES FAISEURS

*"Des rencontres et des convictions qui ont bâti
notre raison d'être."*



En 2018, des entrepreneurs sociaux et dirigeants engagés, animés par l'envie de **dynamiser le territoire nord marseillais**, se rapprochent de la Fondation des Apprentis d'Auteuil et envisage alors **un nouvel avenir pour le Cloître**.

Sous l'impulsion d'**Arnaud CASTAGNEDE**, entrepreneur social Fellow Ashoka/Schwab, de la Fondation des Apprentis d'Auteuil grâce à son ancien directeur régional PACA, **Bruno GALY** et de dirigeants engagés : **Vincent ROBERT**, **Jean-Luc RAINAUD**, **Erick GIRARD**, **François BARBIER**, le Cloître Marseille revit sous un nouveau jour. **Michel PORTOS** chef 2 fois étoilé, chef de l'année Gault&Millau 2012, se joint au projet pour ouvrir le restaurant *Les Jardins du Cloître* et ainsi former les jeunes d'Apprentis d'Auteuil aux métiers de la restauration.

LES ENTREPRISES ENGAGÉES

au sein du Cloître





POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION DE NOS ESPACES

CONTACT



Julia MILHE

Responsable des projets événementiels



06 59 07 72 85



event@lecloitre13.fr



Yaël DARMON

Coordinatrice des projets événementiels



06 65 39 37 37



yael@lecloitre13.fr

ADRESSE LE CLOÎTRE

20 BD MADELEINE
RÉMUSAT 13013
MARSEILLE



LE CLOÎTRE