



C'EST QUOI ?

La Nouvelle Rôtisserie est un restaurant de quartier. C'est aussi, c'est surtout, un projet associatif alternatif, mêlant pratiques autogestionnaires, autonomie, expérimentations et intégration sociale, solidarités internationales et travail culturel.

Urgences

Il y a au-dessus du bar une pharmacie d'urgence.

Numéros de téléphone d'urgence

15 SAMU

18 pompiers

(Déclinez immédiatement votre identité, donner votre no de téléphone, l'adresse du lieu :

4, rue Jean et Marie Moinon

Puis décrivez le problème.)

Contacts de l'assurance

MAIF sociétaire 3940780D

09 78 97 98 99

Qui prévenir à LNR en cas de problèmes?

- Pour gros problèmes : envoyer un mail à lanouvellerotisserie@riseup.net.
- Pour panne importante ou soucis de matériel (pouvant gêner l'assoc du lendemain par exemple): prévenir l'association du lendemain et envoyer un mail à lanouvellerotisserie@riseup.net
- Pour « petite » casse ou manque de matos : petit mot dans le cahier de liaison –dans les locaux de LNR-.

SOMMAIRE

- I. GENERALITES (adhésion, horaires, réservations,...)
- II. MATOS
- III. HYGIENE QUOTIDIENNE (poubelles, torchons, nettoyage,...)
- IV. A L'ARRIVEE (lumière, sous-sol, gaz)
- V. CUISINER (hotte, gazinière, frigo)
- VI. SECURITE, SECURITES (coup de poing gaz et électricité, et comment remettre en route)
- VII. GROS ENTRETIEN (hotte, frigo)

I. GENERALITES

Adhésions

20 € (ou plus) de janvier à décembre (adhésion en année civile. Renouvellement de la cotisation au plus tard le jour de l'AG de l'année. Ex : adhésion en 2018. Renouvellement en 2019, au plus tard le jour de l'AG 2019) + 4 € pour la clé (1 clé/asso). L'AG de La Nouvelle Rôtisserie est constitué d'un membre au moins de chaque association adhérente (à qui il sera demandé le contact de la personne mandatée, et celui d'un suppléant dans le cas d'une participation au CA). **La gouvernance de l'association est assurée par un CA collégial**, avec mandats impératifs. Dans l'idéal, au moins un tiers des associations et collectif membres sont représentés. Les réunions du CA et les commissions mises en place sont ouvertes à tous. Les décisions se prennent autant que possibles au consensus, dans le cas d'un vote, le principe est « une association ou collectif = une voix ».

Participation des associations

Chaque association est appelée à faire un don qui aidera à faire face aux frais de fonctionnement.

Minimum demandé pour pérenniser LNR:

- mardi soir, dimanche midi ou dimanche soir: 70 euros
- les soirs du mercredi au samedi: 80 euros
- dimanche midi ET soir: 100 euros

Pour le repas

10-12 € maxi le menu (entrée + plat + dessert)
1,5€ le verre de vin maxi
5€ maxi le demi pichet
5€ maxi le plat et
2,5/3€ l'entrée et le dessert pris séparément.

Note : vous êtes bien évidemment libres de gérer les histoires de sous comme vous le voulez (en tenant compte des prix max dans le tableau) : repas en prix libre ou gratuits pour des gens dans la dèche...

Sachez par contre

qu'aucun membre du CA, membre d'asso, voisins, ... ne peut se prévaloir de cette « qualité » pour réclamer un repas gratuit (on espère bien que personne ne le fera. Mais on ne sait jamais. Ça s'est vu. Qu'on se le dise).

Comment ?

Si possible par chèque à l'ordre de La Nouvelle Rôtisserie, à mettre dans une enveloppe avec le reçu de dons en spécifiant la date et le nom de l'asso, et à glisser dans la boîte aux lettres intérieure. (dispo dans la boîte à tiroirs en plastique).

Site, planning et réservation

Site : Le site www.lanouvellerotisserie.org comprend un agenda avec tous les événements des associations et collectif et un répertoire des associations adhérentes, chacune disposant de sa page pour se présenter.

Espace adhérent-e : Après la visite pré-adhésion, rendez-vous sur <http://lanouvellerotisserie.org/login/>, cliquez sur 'Inscription'. Il y a un **mot de passe** pour réserver l'inscription aux adhérentes. Il vous sera communiqué lors de l'adhésion ou écrivez :

contact@lanouvellerotisserie.org.

Après validation par l'équipe secrétariat, vous pourrez compléter votre profil, y ajouter votre logo et un bandeau, une présentation, des liens...

Réservation : Au 1er du mois à 20h, les réservations seront ouvertes pour le mois suivant (ex : le 01/06, vous pourrez réserver pour le mois de Juillet) : on a choisi 20h pour ne pénaliser ni les couche-tôt, ni les lève-tard, ni celles qui sont peu dispos en journée. Connectez-vous sur le site (Espace adhérente/ réservations/ réserver une date) et créez votre événement. Nous n'aurons plus qu'à le valider pour que votre événement soit publié automatiquement dans l'agenda ! Vous pourrez apporter des précisions (menu, thème...) et ajouter votre flyer ou affiche par exemple.

Tout est expliqué dans le tuto en annexe de ce guide.

Et si vous avez des questions : contact@lanouvellerotisserie.org.

Saturday night fever (ou choix des dates)

Il n'y a pas que le week-end (vendredi et samedi) dans la vie, et il n'y a pas assez de week-end pour satisfaire toutes les associations. C'est pourquoi, à terme, nous pensons mettre en place un système permettant d'assurer une bonne rotation. En attendant, on compte sur l'aide de tous pour gérer ça au mieux. Et puis on voit et on s'arrange.

Les clefs du restaurant

Les clefs sont remises en même temps que l'adhésion (4 euros). La serrure peut être changée. Soyez attentifs à la communication par mail.

Ouvert à qui ?

La Rôtisserie est un restaurant ouvert à tous. Donc :

- **Pas de soirée privée.**
- **On ne peut pas refuser quelqu'un qui se présente.**

Horaires

Le local est disponible de 15 h à 24 h, à vous de fixer l'heure d'ouverture au public.

Les petites nuisances, les cris et rires dans la rue etc. c'est exceptionnel pour les associations qui font à manger, mais c'est tous les soirs pour les voisins. Et tous les soirs, c'est trop souvent. Cela peut parfois se passer fort mal. Nous vous invitons donc à être attentif-VE-s à tout ça lors de la soirée :

- Pas de musique amplifiée.

- Veiller à ce que côté rue, fumeurs, futurs clients impatients et anciens clients rassasiés ne s'installent pas devant la Nouvelle Rôtisserie pour refaire le monde bruyamment. Surtout après 22 h.
- à 22 h : fermeture de porte et de la fenêtre sur rue, on cherche à modérer les nuisances sonores.
- à minuit, fermeture au public.

Se renseigner avant et après pour bien préparer

Aucun membre du CA n'est censé être disponible pendant tout le temps où vous occuperez le lieu. Pour que tout se passe bien, nous vous invitons donc à voir avant votre soirée à la

Rôtisserie ce qu'il peut y avoir de particulier à gérer (questions, remarques, besoins spécifiques...)

et/ou à contacter le lendemain quelqu'un du CA ou à envoyer un mail s'il y a un problème, une remarque ...



Alcool

La Nouvelle Rôtisserie possède une licence «restauration ». Cela nous autorise à vendre tout type d'alcool en accompagnement des repas. Il est aussi d'usage de laisser les clients de la Rôtisserie qui le souhaitent amener bière ou vin pour accompagner leur repas. Mais il nous est formellement interdit de vendre des boissons alcoolisées en dehors du cadre de la restauration. Le non-respect de ce principe pourrait entraîner la fermeture pure et simple du restaurant, sans compter amendes et poursuites.

II. MATOS

On ne cherche pas à thésauriser le matos, mais bon...



Dans l'ancienne Rôtisserie, le volume de matériel disparaissant était très très important. Si les objets n'ont pas forcément une grosse valeur, leur remplacement systématique peut finir par représenter un gros budget. C'est pourquoi nous insistons : **le matériel de la Nouvelle Rôtisserie ne doit pas sortir du restaurant.**

Amenez vos boîtes pour ramener chez vous ce qui n'a pas été consommé. **N'empportez pas les gamelles, plats ou casseroles de LNR.** Nous en avons besoin dès le lendemain.

Les voisins ou les habitués n'ont pas à emprunter de matériel.

Par contre, vous pouvez amener du matériel de cuisine. Ils seront les bienvenus : La Nouvelle Rôtisserie récupère tout. La vaisselle de mémé, les vieux robots ménagers que l'on remplace (quand ils marchent), des couverts dépareillés...

La casse

Ça arrive de casser. Une part des dons récoltés sera destinée à couvrir ces frais. Il n'y a pas de problème. Mais merci de nous le signaler pour que nous puissions prévoir le remplacement. Vous pouvez aussi nous prévenir de tout dysfonctionnement du matériel (frigo, four, eau chaude, etc.) Vous pouvez même, si vous avez des compétences particulières et/ou de la bonne volonté, nous aider à réparer ces problèmes. Ceci-dit, ce n'est pas une raison pour casser à cœur joie !

Où signaler la casse ?

- Sur le cahier de liaison disponible à La Nouvelle Rôtisserie.
- En récupérant le numéro de téléphone de l'assoc /collectif suivant-e pour la prévenir
- Par mail : lanouvellerotisserie@riseup.net

III. HYGIENE

Poubelles

LNR a deux poubelles : une pour les déchets ménagers, et une autre pour le tri. Elles sont dans le local poubelle, accessible par la porte à droite de la gazinière, et par celle qui est dans les toilettes (pendant la soirée, cette porte doit rester fermée. La clé est accrochée à la ficelle du bar, avec le variateur électrique et la clé pour arrêter l'alarme).

Bien évidemment, **ces poubelles doivent être sorties !** Chaque asso doit **sortir la poubelle à couvercle vert en fin d'après-midi**, et surtout **ne pas oublier de la rentrer** une fois le camion poubelle passé (ou au moins en fin de soirée) !

Pour la poubelle de **tri**, la collecte c'est le **lundi et le jeudi**. Pour les assos qui sont là ces jours-là, même procédure, et surtout : **ne pas oublier !**

(Note pratique : si on a un doute sur la poubelle à utiliser, faut pas hésiter : c'est dans la verte que ça se met !)

Le verre doit être stocké dans la Rôtisserie, proprement, pour être évacué le lendemain pour limiter les nuisances sonores. **Ce qui veut dire que chaque asso qui prend le lieu est chargée de jeter le verre de la veille !** Y'a un container devant l'hôpital saint Louis, en redescendant vers le canal, croisement rue Alibert/avenue Claude Vellefaux. Un autre en remontant la rue Saint Maur, au niveau de la rue du Buisson Saint Louis, sur la placette. Un dernier au bout de la rue Sambre et Meuse (au 52, presque sur le boulevard de la Villette).

Hygiène

Dans un restaurant, on fait à manger (si si) ; cela nécessite de **respecter les règles d'hygiène**. C'est particulièrement important. C'est le respect de ces règles qui empêchera l'arrivée des rats, des souris et des cafards : il ne faut laisser aucun aliment à leur portée. **Jetez ou emportez vos restes (mais pas dans le matériel de la Nouvelle Rôtisserie)**. De toute façon, ils ne seront pas utilisés par d'autres. Ne rien laisser dans le frigo. Tout ce qui sera laissé au frigo sera systématiquement jeté. Nettoyer les plans de travail et les tables ainsi que les sols de la salle et de la cuisine avant de partir.

Si la cuisine est lavée à grandes eaux (c'est parfois nécessaire), bien repousser l'eau vers l'évacuation au sol au milieu de la pièce (la pente n'est pas parfaite, l'eau peut stagner). Puis, enlever la grille d'évacuation et faire couler beaucoup d'eau jusqu'à ce qu'elle soit claire (pour éviter les odeurs).

Torchons

Chaque asso/collectif apporte SES torchons, essuies-vaisselle.

Si nécessaire, il y a une laverie est à côté rue St Maur.

IV. A L'ARRIVEE

Allumer la lumière

Assez classiquement, allumer la lumière se fait en appuyant sur les interrupteurs. Une petite subtilité cependant : pour celle de la salle, on a une petite télécommande. Elle ressemble à ça



L'une est rangée dans la boîte à tiroirs en plastique bleu et l'autre est suspendue à l'étagère du bar.



Pour allumer : une pression sur le bouton droit, lumière à mi puissance. Deux pressions rapides (quand c'est éteint) : à fond !

Accès au sous-sol

Une partie du matériel est stockée au sous-sol, dont l'accès est recouvert d'une trappe (histoire de gagner en place dans la salle). Quand vous entrez dans le lieu, premier réflexe (une fois que vous avez allumé la lumière, bien sûr) : descendre chercher ce qu'il vous faut. Pour allumer en bas, c'est là :



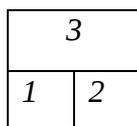
Du bon usage de la trappe...

La trappe sous laquelle se trouve la cave de La Nouvelle Rôtisserie est très solide et fiable... à condition de respecter quelques règles de base !

Règles générales ...

1. La trappe peut aisément supporter le poids de 20 personnes. En revanche, elle n'est pas conçue pour supporter de forts à-coups tels que : sauter à pieds-joints, faire un pogo...
2. L'accès à la cave et à l'ouverture de la trappe est réservé aux personnes formées à la question. Le public n'est pas autorisé à descendre à la cave.

L'ouverture de la trappe :



Pour ouvrir, c'est 1-2-3. Pour fermer, c'est 3-2-1

L'ensemble se compose de trois trappes de tailles différentes : une petite, une moyenne, une grande. Il existe une (**et une seule!!**) manière d'ouvrir cet ensemble de manière entièrement sécurisée :

1. Ouvrir d'abord la petite trappe. La verrouiller à l'aide du loquet qui rentre dans la pièce de bois fixée dans le mur.
2. Ouvrir ensuite la moyenne trappe : la poser en appui contre la petite trappe puis la verrouiller à l'aide du crochet fixé au mur.
3. Ouvrir enfin la grande trappe : la verrouiller à l'aide du loquet, de la même manière que la petite trappe.

NB 1 : On aurait envie de « zapper » la première étape (petite trappe)... Mais celle-ci est indispensable à la stabilité de l'ensemble du bloc ! Il est obligatoire d'ouvrir la petite trappe.

NB 2 : Le verrouillage des trois trappes est l'étape indispensable à la sécurité du bloc, une fois celui-ci ouvert : c'est la seule manière d'assurer qu'aucun module ne retombe une fois ouvert. De plus, la petite et la moyenne trappe forment une fois ouvertes un garde-corps pour les personnes se situant dans la pièce.

NB 3 : Il est vivement conseillé d'ouvrir la trappe à deux personnes. Les modules sont lourds et l'accident peut vite arriver !

Bon usage !

Ouvrir le gaz



Pour utiliser la gazinière ou le four, il faut d'abord... ouvrir le gaz. L'arrivée de gaz se gère grâce à un robinet blanc sur le tuyau en cuivre à gauche de la gazinière. **Sur la photo, c'est ouvert !** Le tourner dans l'autre position (molette perpendiculaire au tuyau) pour le fermer !

Il y a un autre endroit où le gaz peut être coupé : ça se passe dans l'entrée. A droite de la porte d'entrée, derrière le petit coffre en bois (qu'il suffit d'ouvrir), vous allez trouver ça, avec en bas une petite partie qu'on peut dévisser :



gaz ouvert



gaz fermé



Si la petite tige est descendue, c'est que le gaz est coupé. Ça peut arriver si on coupe le gaz avec le coup de poing gaz (voir plus loin) ou si la hotte est coupée. Pour rouvrir, il suffit de le remonter (et **ne pas oublier de revisser le capuchon**).

V. CUISINER

La hotte

Dans cette cuisine, on a une belle hotte, qui marche très (trop) bien ! Et l'arrivée du gaz dépend du fait qu'elle soit allumée.

Pour l'allumer, c'est très simple : mettre les deux boutons en position ON –vers le bas- (il faut que les deux soient allumés) et... Ça y est.

La petite molette permet de faire varier la vitesse du ventilateur.

Attention ! : à fond, la porte d'entrée peut s'entrouvrir un peu (y'a un beau débit). S'il fait froid, il vaut peut-être mieux la caler...



Coin froid : le frigo, dit « La tour »



Pour toutes les choses à mettre au froid, ça se passe dans ce meuble, frigo à l'horizontal, une « Tour ». Normalement, vous la trouverez allumée. Si ce n'est pas le cas, il suffit d'appuyer sur le bouton vert. Ça met un peu de temps, mais elle va se lancer. **Ne rien toucher d'autre !** Elle est réglée. Et elle se régule toute seule.

Comme dit précédemment : **ne pas laisser de restes dedans !**

Coin cuisson : la gazinière (dit « le Piano ») et le four

On a donc sous la hotte le spot des trucs pour cuire, qui fonctionnent au gaz. C'est du matériel pro, et donc il y a quelques petites subtilités à noter.



Le four

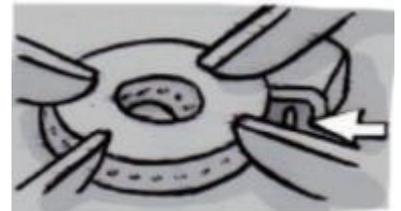
C'est un four électrique au fonctionnement classique.



Pensez à le nettoyer à la fin du service. Un petit coup d'éponge et de liquide vaisselle pour dégraisser !

Pour allumer un feu

Pour le chauffe-plat (au milieu) : Tourner le bouton vers la gauche en appuyant et rester dans cette position 15 secondes, tout en présentant une allumette à proximité du pignon.



Le pignon, c'est ça



Puis choisir le débit de gaz en tournant vers la gauche.

Les autres feux s'allument classiquement, sans sécurité.

Note : les grands feux ne marchent bien que si on chauffe des grands plats à grand feu !



VI. Sécurité, sécurité, sécuritéS

Pour pouvoir ouvrir et avoir l'autorisation ERP (Etablissement Recevant du Public), il nous a fallu mettre aux normes le local. Et ça, ça implique plusieurs dispositifs de sécurité. Dont trois en particulier.

D'abord le coup de poing gaz. C'est ça :

Et c'est sur la gauche du grand plan de travail.

S'il y a le moindre problème dans la zone four/gazinière, ne pas hésiter : tapez !

Ca coupe l'arrivée de gaz (pour réamorcer l'arrivée, c'est dans l'entrée -voir plus haut). Pour débloquer le coup de poing (tant qu'il est enfoncé, ça reste coupé), il faut le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (comme le montre les flèches sur le bouton rouge).



Ensuite le coup de poing électricité. C'est ça :



Et c'est sous le bar, à gauche.

S'il y a le moindre problème lié à ou qui implique l'électricité, ne pas hésiter : tapez ! Ça va couper toute l'électricité, sauf bien évidemment la signalétique d'évacuation (les signaux lumineux « sortie de secours »), et la hotte (qui a une fonction évacuation des fumées et gaz).

Pour remettre l'élec, même principe qu'au-dessus : tourner le coup de poing dans le sens des aiguilles d'une montre (sinon il reste enfoncé). Une autre chose à faire quand même : réenclencher ce qui a été disjoncté dans le tableau électrique (remonter la manette vers le haut).

C'est là...



Et puis là.



L'arrivée d'eau principale.

Elle est dans le pylône de la cuisine. En cas de fuite, ouvrir la trappe et mettre la vanne (rouge) en position perpendiculaire par rapport au tuyau.



Ultime dispositif de sécurité : l'alarme incendie. Elle est située au bout du bar, fixée au mur. **Si jamais vrai problème incendie, ne pas hésiter : tapez !** Ça va couper l'élec (encore une fois sauf hotte et signalétique d'évacuation) ET couper l'arrivée gaz. Ça va aussi déclencher une alarme qui sonne très fort, et des signaux lumineux (dans les toilettes notamment), destinés aux malentendants. Alors même s'il ne faut pas hésiter, il ne faut pas non plus la déclencher à tout bout de champ (Vos tympan vous remercieront, les voisins aussi).



Pour l'arrêter, utiliser la clé plastique suspendue avec la télécommande lumière. Enclencher, et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



L'alarme n'est pas reliée aux pompiers. Les prévenir si nécessaire. (15 SAMU ; 18 pompiers)

VII. ENTRETIEN

Comme dans toute cuisine qui se respecte (cela dit, dans les autres aussi), il y a un entretien régulier à assurer. **Il y aura bien sûr de grosses mobilisations ménage régulières** (auxquelles vous serez bien sûr convié-E-s, et auxquelles on se doute que vous viendrez avec plaisir). Cela dit une attention un peu quotidienne ne peut pas faire de mal. Trois choses principalement :

- **La hotte.** La hotte aspire des trucs pas toujours par très propres. Et donc il faut vérifier les filtres un peu régulièrement, et les nettoyer un coup si besoin. Derrière ces filtres, il y a une petite rigole, qui collecte d'autres trucs pas très propres et un peu liquides. On peut la vidanger grâce à une petite évacuation.



Dévissez le capuchon, recueillez ce qui est sale. Evacuez.



- **Le frigo** (dit aussi: « La tour »). Il y a un filtre au niveau du compresseur. Le vérifier et lui passer un coup de temps en temps.



- **L'entretien de la trappe**

1. Le parquet qui compose la trappe est du chêne massif. Il peut être régulièrement nettoyé à l'aide d'une serpillière bien essorée (pas à grande eau!) et savonneuse (savon de Marseille, savon noir).
2. Une fois par mois, ajouter dans le seau contenant l'eau de lavage un bouchon de produit d'entretien pour parquet « Blanchon *gamme environnement* » (finition bois naturel).
3. Tous les 1 à 3 ans (selon l'usure), il est conseillé de remettre une à deux couches d'huile dure :
 - nettoyer le support ;
 - poncer légèrement le support à l'aide d'un papier abrasif fin (120 minimum) ;
 - dépoussiérez ;
 - remettre une à deux couches d'huile dure. L'huile utilisée à la livraison de la trappe est l'huile dure pour parquet de la marque « Blanchon » *gamme environnement*, finition bois naturel.
 - Attendre une heure et éventuellement « égrainez » (c'est-à-dire poncez très légèrement pour retrouver une texture lisse).

Et c'est reparti pour quelques temps !!!!
