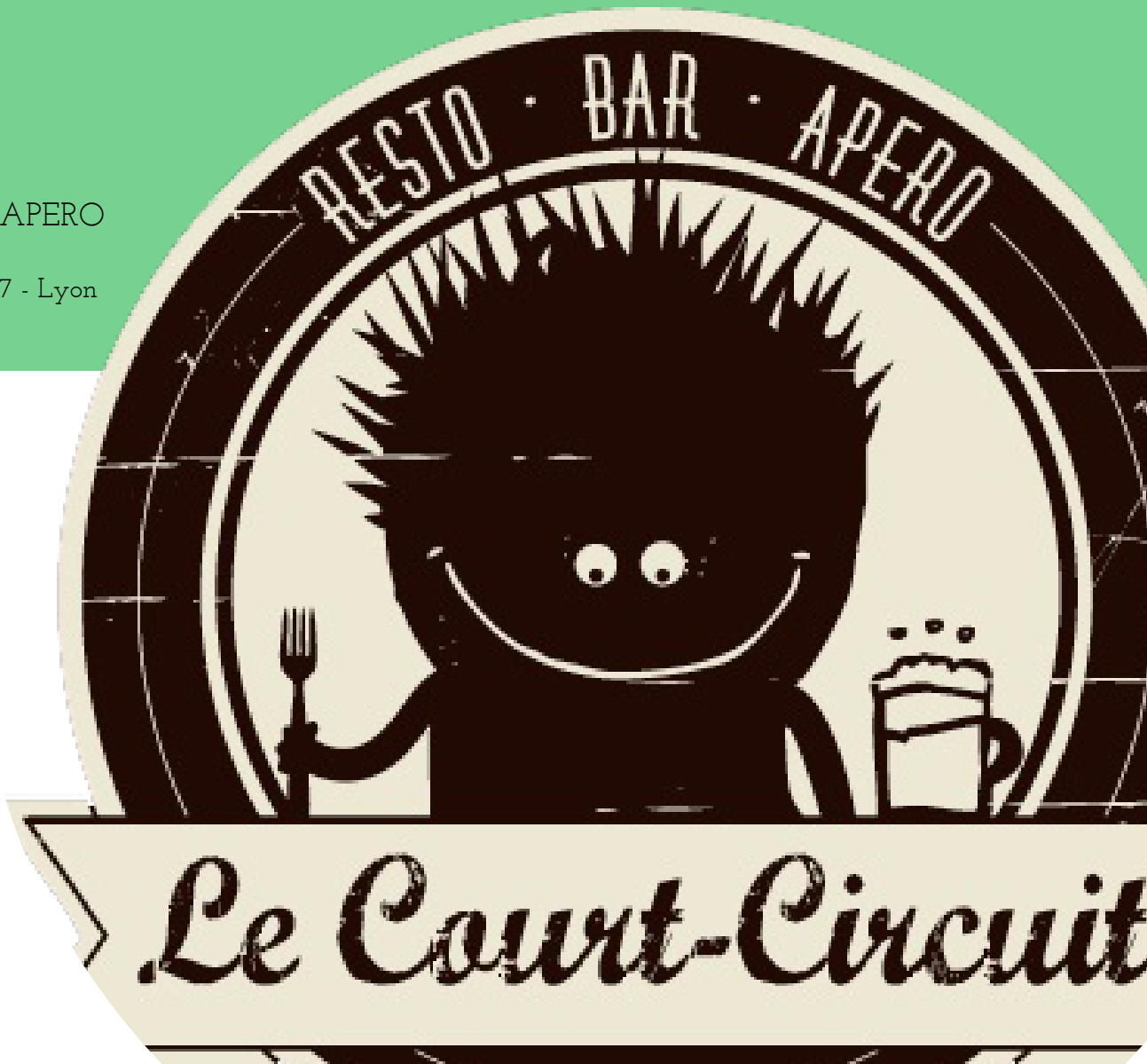
LE COURT CIRCUIT

DOSSIER DE PRESSE

BAR - RESTO - APERO

13 rue Jangot 69007 - Lyon



SOMMAIRE

I. Petit historique du Court-Circuit

1) Démarche de création

2) Évolution

3) Grenade et Essaimage

II. Le Lieu

1) Localisation

2) Le quartier

3) Ambiances

III. Principes et services

1) Circuits courts

2) Accessibilité et mixité sociale

3) Offre culturelle

IV. Modèle d'entreprise alternative

1) La SCOP

2) Partage des tâches et organisation du travail en commissions

3) (Auto)gestion collective en réunion hebdomadaire

4) Gérance

V. Le Court Circuit en Chiffres

VI. Articles de presse existants

VII. Contacts

I HISTORIQUE DU COURT CIRCUIT

1) Démarche de création

En 2008, un groupe d'amis forme un collectif associatif (Les Vers Solidaires) qui se réunit autour de valeurs partagées : travailler autrement, circuits courts, écologie, vie de quartier. Le café-restaurant « Le Court Circuit » n'était au départ prévu que pour être un aspect de ce projet. Les Vers Solidaires se voulait une association de développement local ayant pour vocation la création de projets dans le quartier de la Guillotière et a contribué aux naissances du Court Circuit et de Locaux Motiv' (structure de bureaux partagés). Les vers solidaires, ont été des porteurs de projet. La définition d'une « charte du Court Circuit » par cette association a été la base du projet : choix du statut de SCOP, type de produits, politique tarifaire. Environ un an de réunions, discussions et comptes rendus pour aboutir à ces deux structures, aujourd'hui solidement installées dans le quartier.

2) Evolution

Depuis son ouverture en Novembre 2010, le Court-Circuit a vu le nombre de ses clients augmenter de façon continue, tant pour le bar que pour le restaurant. De quatre salariés au départ, l'entreprise en compte maintenant 10, sans compter les emplois saisonniers liés à l'ouverture de la terrasse d'été (d'avril à novembre). Cette augmentation du nombre de salariés est aussi liée au développement des activités du bar (par exemple, la mise en place en 2013 d'une offre plus importante et constante de restauration le soir) et au modèle d'organisation du travail de la coopérative (comme nous le verrons plus loin). Certains salariés sont partis du Court Circuit pour ouvrir le même genre de bar à Villeurbanne, en SCOP autogérée, le Bieristan.

Âgé de bientôt 10 ans, le Court Circuit est maintenant reconnu par ses clients pour la qualité de son service et de ses produits. Il est également l'objet de nombreuses demandes venant de l'extérieur, par des personnes qui souhaitent étudier l'entreprise de plus près pour leurs recherches (sociologie, anthropologie, management...) ou bien par des entrepreneurs qui veulent créer une structure proche (dans les produits et/ou les principes) et qui nous demandent des conseils. C'est notamment suite à ces sollicitations que le Court-Circuit et le Bieristan créent le Grenade (Groupement d'Entreprises Alternatives en Développement) en 2016.

En septembre 2019, les 10 salariés-associés du Court-Circuit décident de réaliser des travaux dans leur local. Ces travaux ont 2 objectifs. Le premier est de créer une ouverture en façade sur la terrasse, facilitant la circulation des clients entre le bar-restaurant et la terrasse située sur la Place Mazagran. Le deuxième est de remettre aux normes les lieux et d'en faciliter les usages. Après 10 ans d'activité, l'outil de travail commençait à se dégrader (plomberie, électricité, etc) et n'était plus ergonomique. En 10 ans l'équipe est en effet passée de 4 à 10 salariés et le nombre de clients a sensiblement augmenté.

I HISTORIQUE DU COURT CIRCUIT

Cette décision n'a pas été simple à prendre car elle implique une fermeture d'au moins 2 mois et le risque de diminuer sensiblement le chiffre d'affaires de l'année ! Mais c'est une décision nécessaire si l'on pense aux futures générations de salariés-coopérateurs qui deviendront propriétaires du Court-Circuit un jour. C'est cette vision de long terme qui a prédominé dans le choix des 10 salarié·e·s actuel·le·s du Court-Circuit : un choix suffisamment rare pour être souligné, dans la "course au profit" qui semble être partout devenue la norme aujourd'hui.

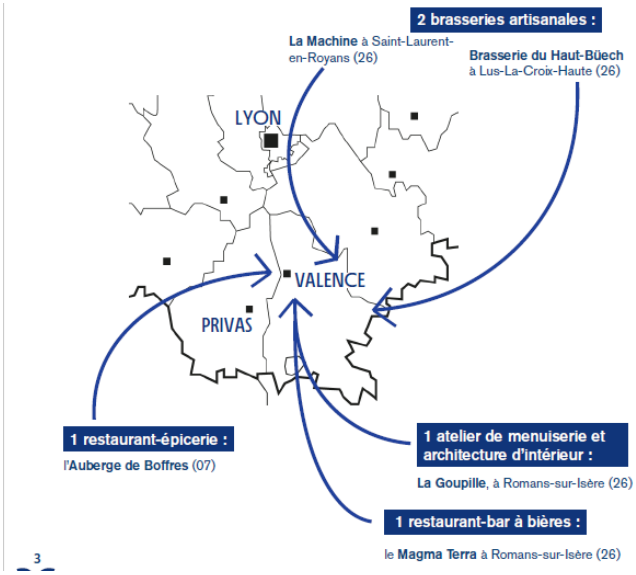
L'offre de restauration ainsi que les tarifs du Court-Circuit resteront les même. L'équipe continue à privilégier un esprit "bistrot-brasserie" avec l'objectif d'être proche du quartier (habitants et commerçants) et d'être un lieu ouvert à tou·te·s.

Ces travaux sont réalisés en collaboration avec l'agence d'architecture Commune. Installé dans le quartier de la Guillotière depuis 2018, ce collectif d'architectes partage les valeurs de circuits courts qui sont les nôtres en favorisant des entreprises ancrées sur le territoire, des matériaux écologiques ainsi qu'un modèle de gouvernance horizontal. Ils sont également attentifs aux usages et à l'histoire des lieux qu'ils accompagnent.

1) Mise à nue du local - début février
2) Percement de la façade - début février
3) Installation du plancher et meuble bar - début mars
4) Pose des cloisons - Mi Mars
5) Pose du carrelage - Mi Mars

3) Grenade et Essaimage

En 2016, Le Grenade - Groupement d'Entreprises Alternatives en Développement - voit le jour. La création de cette SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) répond à 3 besoins principaux : mutualiser des fonctions supports entre les entreprises membres du groupement (comptabilité, analyse financière, veille juridique, etc) - diffuser les valeurs d'artisanat, autogestion et circuit-court via la formation professionnelle - accompagner les projets coopératifs d'anciens salariés du Court-Circuit et du Bieristan afin d'essaimer nos façons d'entreprendre. En 3 ans, le Grenade a vu naître 5 projets : La brasserie du Haut Buech, L'auberge de Boffres (située en Ardèche, cette auberge propose de la restauration le midi, une épicerie, un espace de co-working, résidence d'artistes, etc), La Goupille (menuiserie installée à Romans sur Isère), Magma terra (restaurant installé à Romans sur Isère) et La Machine (brasserie artisanale située au pied du Col de la Machine dans la Drôme). L'épicerie de l'autre côté d la rue avec laquelle nous travaillons beaucoup n'est pas entreprise membre mais entreprise partenaire, a également rejoint le Grenade, la plus ancienne du groupement.



Carte des projets du GRENADE créés et en création

Depuis sa création, le GRENADE connaît un développement sans précédent. 2 entreprises étaient membres du groupement en 2016, elles sont 7 aujourd'hui. De 8 salarié.es membres du groupement à ses débuts, il en compte désormais 51 ! Le Court-Circuit est fier de participer à la construction d'une alternative écologique et coopérative au système économique actuel à travers cette SCIC.

Pour plus d'informations sur le GRENADE, allez jeter un oeil au nouveau site internet : www.le-grenade.fr. Vous y trouverez des infographies explicatives, des articles et portraits sur les projets ainsi qu'une vidéo de présentation.

II LE LIEU

1) Localisation

Le Court Circuit est situé au 13 rue Jangot, dans le 7ème arrondissement de Lyon.

2) Le quartier

Le Court-circuit se trouve dans le quartier de la Guillotière, quartier populaire qui fut, à l'origine, la zone où transitaient les flux migratoires de Lyon. Puis la sédentarisation des migrants italiens, africains, maghrébins a permis le développement de diverses communautés qui sont aujourd'hui bien installées dans le quartier.

Située à deux pas de l'hypercentre de Lyon, la Guillotière voit son visage changer d'années en années, ou plutôt de mois en mois. De nouveaux commerces, habitants, artistes viennent s'installer dans les nombreux locaux vides du quartier.

En ce qui concerne plus particulièrement la Place Mazagran, le Jardin d'Amaranthe est créé en 2003 par l'association de quartier Brin d'Guill sur un terrain délaissé au croisement de la rue Sébastien Gryphe et Montesquieu. Les habitants du quartier commencent alors progressivement à s'approprier cet espace pour en faire un lieu de rencontre et demandent à la mairie d'abolir un parking mitoyen au jardin.

C'est dans ce contexte que le bar-restaurant le Court-Circuit ouvre ses portes en novembre 2010. Alors que le quartier de la Guillotière était délaissé par le pouvoir municipal depuis plusieurs années, un vaste programme d'aménagement va être lancé par le Grand Lyon afin de "végétaliser et aérer" le 7ème arrondissement. L'aménagement de "l'espace Mazagran" étant au coeur de ce grand projet urbain.

Considérant l'importante appropriation de cet espace public par les habitants du quartier, la municipalité organise en 2011 plusieurs ateliers de concertation. Plusieurs centaines d'habitants répondent présents pour co-construire la future place. Cependant, il s'agit avant tout de réunions d'informations et de consultation pour les pouvoir municipaux, tandis que les habitants du quartier souhaitent apporter leur pierre à l'édifice. Cet écart de perception génère une confrontation entre pouvoirs municipaux et habitants : des pétitions sont lancées dans le quartier, un collectif est créé afin de préserver le caractère populaire et multiculturel du quartier, etc. Le Jardin d'Amaranthe a d'ailleurs été sauvegardé grâce à une pétition. La place Mazagran sera finalement rénovée en 2013.

La Guillotière est aujourd'hui un quartier en pleine gentrification : arrivée d'une population jeune (proximité de l'Université Lumière Lyon 2), qualifiée qui cherche à vivre et travailler dans un quartier dit "populaire" ou règne une certaine "mixité sociale". De nombreux commerces ouvrent leurs portes : bar, restaurants, ateliers d'artisans, épiceries locales, bio & en circuit-court, boulangeries, auberge de jeunesse, agences de communication, d'architecture, etc (en attestent par exemple les rue Chevreul et Sébastien Gryphe).

Face à cette transformation, de nombreux collectifs se montent. Ils luttent par exemple contre la perte d'identité du quartier (Habitons Mazagran, La Guillotière n'est pas à vendre, etc), dénoncent les processus de spéculation immobilière à l'oeuvre qui, en détruisant d'anciens bâtiments au profit de logement neufs, entraînent une partie de la population historique du quartier à le quitter.

Face à cette évolution le Court Circuit veut poursuivre sa vocation à être un lieu de convivialité pour l'ensemble des habitants du quartier et à rester accessible à tous. L'organisation d'événements gratuits place Mazagran est un point central de la vie de quartier tant pour le public que pour les diverses structures associatives, coopératives et autres qui y cohabitent. Le quartier de la Guillotière est en effet un exemple remarquable et très rare de la bonne cohabitation de diverses entreprises investies dans leur quartier et partageant les mêmes valeurs (entre-aide, partage, coopération...). Il existe entre ces structures une solidarité, des liens de travail et souvent d'amitiés forts.

3) Ambiance

L'immeuble situé au 13 rue Jangot dans le 7ème arrondissement, au rez de chaussée duquel se trouve le Court-Circuit, "a été construit en 1860 à partir de réemplois provenant d'édifices anciens démolis à Lyon dans la deuxième moitié du XIXème siècle"*

Le lieu du Court-circuit fut tout d'abord un café ouvrier dans les années 1930, puis à partir des années 1980 le local commercial eu différents usages (bar africain, pizzeria...). En 2010 l'équipe des Vers Solidaires récupère l'endroit et, via des travaux, tente de faire revivre l'esprit du troquet de quartier. Le Court Circuit devient ainsi un bar de quartier. Ouvert de 10h à 1h, il propose un lieu calme le matin, un restaurant à midi, un lieu de rencontre l'après-midi et un espace plus festif le soir.

La terrasse du Court Circuit, située sur la place Mazagran, propose une centaine de places assises, dans un cadre inédit. Le jardin d'Amaranthes (jardin collectif géré et entretenu par l'association Brind'Guill), la végétalisation urbaine, les jeux pour enfants, les fresques de l'immeuble du 13 rue Jangot (gérées par l'association La voie de l'écrit) donnent à la place une ambiance unique, formant un îlot où se retrouvent les habitants du quartier, clients du bar-restaurant, associatifs et créateurs installés dans le quartier.

Fresque de la terasse du Court Circuit réalisée par OSRU en 2016

Terrasse du Court Circuit, Place Mazagran, été 2019

*Source : Inventaire du patrimoine Auvergne-Rhône-Alpes

Une des fresques réalisées sur "La Gâche"
(*nom du mur dédié aux graphs*)
par La Voie de l'Ecrit

Suite aux travaux réalisés dans le local du Court-Circuit en 2020, une ouverture a été créée afin d'instaurer une communication directe entre la salle et la terrasse (photo). Ces travaux ont été accompagnés par l'installation d'une loggia dans un des appartements de l'immeuble. Toutes ces évolutions donnent un nouvel aspect à la Place Mazagran.

Visuel de l'immeuble du 13 rue Jangot avec ouverture sur la place Mazagran
Agence d'architecture Commune

III PRINCIPES ET SERVICES

1) Circuits Courts

« Le bistrot servira uniquement des produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement et générant les conditions de vie les plus acceptables possibles pour les travailleurs agricoles. Dans la mesure du possible, les produits seront issus de l'agriculture locale et biologique (label AB ou autre dans la mesure où les conditions de production auront été approuvées par la majorité des salariés du bistrot) ». (Charte du bar avant sa création).

Nous avons choisi de parier sur des produits de qualité et de saison, sur une juste rémunération des producteurs (par opposition aux grandes surfaces, intermédiaires réduisant exagérément les prix d'achats aux producteurs) et sur le travail des salariés (transformation de la nourriture sur place). Nous instaurons ainsi des relations de respect mutuel Court Circuit/fournisseur (le travail est rémunéré à sa juste valeur) et Court Circuit/client (produits locaux de qualité cuisinés sur place), tout en veillant à pratiquer des prix inférieurs ou égaux à ceux de la restauration dite traditionnelle.

Pour la restauration, nous nous fournissons au maximum directement chez le producteur (pour la viande, les légumes ou les fruits), parfois par des intermédiaires qui travaillent avec divers producteurs en amont. Cela vaut également pour les boissons (vins, bières, jus de fruits, digestifs...). Notre partenaire principal est l'épicerie De l'Autre Côté de la Rue (cours de la Liberté, 69007 Lyon), première épicerie en SCOP de Lyon (http://www.delautrecotedelarue.net/nouveau/).

1) Logo de La Ferme de la Marquise
2) Panier de la Ferme durant le confinement printemps 2020
3/4) Culture de la Ferme de la Marquise
5) Logo de l'épicerie ACTR

III PRINCIPES ET SERVICES

Pour notre produit le plus important, la bière, nous travaillons avec de nombreuses brasseries locales : Nomade, Les Gens Sérieux, La Brasserie du Haut Buech, L'Agrivoise en Ardèche, Notes en Bulles dans la Loire, La Grihète, Les Zythonautes, La Stéphanoise, etc. Nous changeons donc très souvent les bières de notre tireuse afin de faire connaître les nombreuses brasseries de la région. Nous avons notamment des partenariats forts et durables avec la brasserie Pleine Lune située à Chabeuil, dans la Drôme ; ainsi que la brasserie du Pilat dans la Loire. Ces partenariats permettent aux brasseurs de faire grossir leur activité de façon importante et de faire connaître leurs produits. Pour nous, ils sont l'occasion de soutenir l'économie locale et de proposer des bières de qualité à un tarif accessible.

Plusieurs fois par an, nous réalisons également des soirées "prises de becs" avec les brasseries. Lors de ces évènements, une brasserie artisanale prend l'intégralité des becs de la tireuse. Ils sont l'occasion de créer un lien direct entre les clients et nos fournisseurs, afin d'échanger sur la bière.

Environ 3 fois par an, nous allons aussi brasser une bière en collaboration avec nos brasseurs partenaires. Ce sont des moments qui nous tiennent à coeur car ils sont l'occasion d'en apprendre plus sur le mode de production d'un des produit phare du Court-Circuit, mais aussi de renforcer nos relations avec les brasseurs.

Pour d'autres produits comme le vin, nous passons par des fournisseurs intermédiaires qui partagent nos critères de sélection des produits. Nous travaillons régulièrement avec : Vin Nature (Lyon 7), Des Vins et des Hommes, Vercoquin (Lyon 7), Banastou et Fourquet (Lyon 7 - la cave de notre épicerie partenaire De l'Autre Côté de la Rue), le Domaine d'Ici Là (Bugey). Ces caves proposent une gamme très large de vins biologiques, natures, en biodynamie, produits localement.

1) Affiche de la Prise de Bec de la Pleine Lune, Avril 2019
2) Brassage de la bière "La Diantre" En collaboration avec la brasserie de La Canute

2) Accessibilité et mixité sociale

Le Court Circuit a la volonté de proposer ses produits à des prix accessibles. Cela dit, le principe d'accessibilité ne touche pas qu'à la politique tarifaire mais aussi au public accueilli : nous cherchons à rester ouverts aux différentes populations du quartier. Cela passe notamment par une réflexion quant aux choix de nos produits. Par exemple, nous voulons être toujours en mesure de proposer un demi de bière blonde de soif à moins de 3 euros et qui, même s'il vient d'une petite brasserie locale, n'a pas un goût très marqué et peut convenir aux personnes peu habituées à la bière artisanale. Ces dernières sont d'ailleurs en général très satisfaites de leur découverte ! Ainsi, en 10 ans et malgré le passage à une blonde de soif biologique (Brasserie du Pilat, 42), son prix n'est passé que de 2,50 à 2,70€.

Un autre exemple de cette recherche d'accessibilité et de mixité sociale est notre participation, depuis l'ouverture du bar-restaurant, à la démarche des cafés suspendus. Il s'agit d'une tradition italienne de solidarité par laquelle des clients payent des cafés en avance qui seront consommés plus tard par des gens dans le besoin, ou simplement des gens qui en ont envie. Ce système a été élargi en 2019 à de la petite restauration : les patatas bravas suspendues (bols de pomme de terre cuites au four).

En parallèle, le Court-Circuit fait aussi parti depuis 2019 de l'association Le Carillon qui propose des services gratuits (utiliser les toilettes, charger son téléphone, appeler, boissons, etc) pour des personnes en précarité. Deux tickets repas sont également distribués tous les mois afin de permettre à ces personnes de pouvoir déjeuner au restaurant.

LE CARILLON
CHACUN POUR TOUS

3) Offre Culturelle

Tous les mois, Le Court Circuit invite Télep à organiser un open mic, c'est-à-dire une soirée scène ouverte, où peuvent venir chanter, rapper tous ceux qui le souhaitent. Ces temps sont très appréciés de l'équipe (et des clients, on l'espère) car ils nous permettent de réunir une très large clientèle et qu'ils participent à la mixité sociale, valeur qui nous tiens à coeur.

Open Mic Janvier 2020

Environ 3 fois par an, Le Court Circuit organise des évènements de plus grande ampleur. Ces événements gratuits ont lieu sur la place qui jouxte la terrasse du Court Circuit et sont à chaque fois l'occasion pour les habitants du quartier de se retrouver pour un moment convivial et festif.

- L'anniversaire du bar-restaurant (y ont joué entre autres Donald Ray Johnson, Algorythmik, Chromb !, Djialek, et Les Espoirs de Coronthie, Rakoon) On y retrouve des groupes ou artistes de renom ou non, et des styles variés : folk, rock, jazz, musique électronique, musique traditionnelle, hip-hop, ...
- La fête de printemps : tous les ans aux mois d'avril ou de mai, nous fêtons le printemps sur la place Mazagran.
- Bière sur la ville : A l'initiative de " Bière des régions", tous les ans nous mettons une brasserie artisanale à l'honneur sur notre tireuse. Nous invitons aussi bien des brasseries de la région avec lesquelles nous travaillons toute l'année que des brasseries locales et artisanales d'autres régions françaises.

Le Court Circuit offre également ses murs pour des expositions qui changent tous les deux mois environ : photographie, peinture, street art...

1) Affiche Anniversaire 2019
2) Affiche Fête de printemps 2019
3) Affiche Bière sur la ville 2019
4) Affiche exposition, Illustartions par MOWLG
5) Affiche expositions dessins de Adrien Brissonet

IV MODÈLE D'ENTREPRISE ALTERNATIVE

IV MODÈLE D'ENTREPRISE ALTERNATIVE

1) La SCOP

Le statut de Société Coopérative et Participative (SCOP) a été choisi car il correspond à une manière d'entreprendre qui place l'humain (et particulièrement le salarié) au cœur de l'entreprise : le capital est détenu en majorité par les associés-salariés travaillant dans l'entreprise, le pouvoir de vote n'est pas proportionnel au capital détenu. Les statuts de la SCOP impliquent une notion d'égalité sur la base un associé = une voix, ainsi que l'obligation d'avoir une majorité de salariés parmi les associés. Au delà de ces fondations de base, nous avons décidé de pousser l'expérience démocratique plus loin au Court-circuit, en développant des outils de travail spécifiques.

2) Partage des tâches et organisation du travail

Si l'organisation de nos groupes de travail est directement liée à notre activité (bar/restaurant), la mise en place de celles-ci s'est effectuée à la suite d'un constat pouvant être généralisé à d'autre secteurs : de nombreuses «heures grises» sont constatées, n'étant ni prévues dans le temps de travail hebdomadaire, ni dans le poste a priori occupé (service, cuisine, etc...). Ces heures concernent par exemple les commandes auprès des fournisseurs, l'intendance des locaux, le paiement des factures ou les relations avec nos partenaires financiers. La création de groupes de travail traduit également une volonté de répartition égale des tâches et d'appropriation des diverses facettes de l'activité de l'entreprise par les salariés.

L'organisation de ces groupes s'articule autour de plusieurs objectifs :
→ Estimer et définir au mieux ces «heures grises» afin de les intégrer au temps de travail hebdomadaire, et ainsi reconnaître le travail effectué à sa juste valeur, développer les outils pratiques permettant à ce travail d'être plus efficace.
→ Avoir plusieurs personnes référentes pour chaque thématique.

Concrètement au Court-Circuit voilà nos différents groupes de travail :

- Gestion des stocks & des commandes, calcul des taux de marge et rentabilité
- Intendance des locaux, programmation d'événements & communication
- Ressources humaines
- Cuisine
- Co-gérance

→ Rendre ces commissions accessibles à tout un chacun, en développant des outils pratiques et en pratiquant des passations de connaissances afin de former chacun sur de nouveaux savoirs. Le fait que chaque salarié puisse participer à tous les aspects du travail de l'entreprise est très important pour la compréhension et l'implication égale de chacun dans la SCOP. Les personnes changent de groupes de travail environ tous les ans (sauf pour la comptabilité, qui est toujours assurée par la même personne, et pour la co-gérance qui change environ tout les 2 ans)

3) Autogestion collective en réunion hebdomadaire

Chaque semaine nous consacrons 2h comprises dans le temps de travail hebdomadaire afin d'échanger, de partager et de prendre les décisions nécessaires au fonctionnement de l'entreprise. Loin des assemblées générales annuelles qui concernent essentiellement les statuts et les décisions légales de répartition des bénéfices, ces réunions vont permettre à tous les salariés (qu'ils soient associés ou non) de faire un retour sur leur groupe de travail, et ainsi de confronter l'ensemble de l'équipe aux choix à effectuer (par exemple changement de fournisseur ou de produit, acceptation d'un devis, etc). Ce temps permet à chaque décision impliquant un changement d'être débattue par l'ensemble de l'équipe, la décision finale étant pratiquement toujours atteinte par consensus, rarement votée à main levée. Ainsi, les responsabilités sont partagées, évitant de faire peser une charge trop lourde sur un seul salarié, évitant aussi les décisions « coup de tête ».

Ce temps permet à chacun de s'impliquer dans la SCOP ; c'est aussi un temps de retour sur le fonctionnement interne, sur les éventuelles difficultés d'un salarié au sein de l'entreprise. C'est également un lieu de remise en question régulière sur les thèmes fondateurs du Court Circuit.Au delà du cadre formel de la réunion, c'est donc un réel temps d'échange concernant tous les salariés, permettant de veiller au bien-être de l'équipe, et à la pérennité du projet.

4) Gérance

Le Court Circuit a deux co-gérant.es qui sont élu.es via une élection sans candidat pour quatre ans. La gérance est considérée comme un groupe de travail mais, contrairement aux autres, elle reste confiée aux mêmes personnes pendant beaucoup plus longtemps.

Outre les obligations liées à la responsabilité légale de l'entreprise, nous pouvons définir le binôme de gérance comme “animateurs de l’autogestion”, c’est à dire un représentant du collectif qui a également pour rôle de faire en sorte que le fonctionnement collectif soit le plus efficace possible, aussi bien d’un point de vue démocratique que du respect de la loi ou de la pérennité économique (durabilité des emplois, remboursement d’emprunts...). Le binôme de gérance a aussi pour rôle d’être attentif au bien être individuel des salariés.

Au Court Circuit, la co-gérance n’implique aucune promotion professionnelle. Le binôme acceptant de remplir cette mission le fait bénévolement, c’est-à-dire que nous ne rémunérons pas la responsabilité de gérance mais seulement les heures de travail y étant liées.

V LE COURT CIRCUIT EN CHIFFRES

→ 7 salariés à temps plein et 3 à temps partiel, venant de tous d'horizons : arts du spectacle, Économie Sociale et Solidaire, informatique, comptabilité et gestion, communication humanitaire, arts graphiques, restauration, vidéo, ingéniérie, travailleur.se social.e, sociologie, architecture...
→ un chiffre d'affaire d'environ 732 000€ en 2019.
→ environ 15 concerts par an et 8 expositions.
→ 31 couverts les midis en moyenne.
→ plus de 800 litres de bière vendus chaque semaine
→ une moyenne d'âge de l'équipe d'environ 28 ans.
→ de nombreux repas d'équipe grâce aux pourboires de nos clients !

VI CONTACT

Le Court Circuit
13 rue Jangot
69007 Lyon.
Tél : 09 54 36 61 29
mail: Contact@le-court-circuit.fr

www.le-court-circuit.fr
www.facebook.com/le-court-circuit

VI CONTACT