

Lauréats de l'appel à projets « Open Soon 2021 : innovons le commerce ! »

A) Jury 1

Projet	Khobz
Porteur(s)	Khobz SRL
Subvention accordée	10.000 €
<u>Résumé :</u> Khobz est un projet de boulangerie artisanale et durable. Des matières premières locales sont utilisées pour la confection de pains et viennoiseries au levain naturel ou aux levures sauvages et saisonnières. La boulangerie ouvre rue Washington à Ixelles dès l'été 2021.	

Projet	Il Friulano
Porteur(s)	Glauco Barbiero (personne physique)
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> L'épicerie-traiteur Il Friulano propose un concept spécialisé en produits d'excellence de la région du Frioul, dans le Nord-Est de l'Italie. Derrière le comptoir, Glauco Barbiero, se réjouit d'être le premier concept bruxellois à proposer des spécialités artisanales, provenant principalement de la filière bio, qui représentent les traditions gastronomiques de sa région natale. Il Friulano a ouvert ses portes en novembre 2020, Avenue des Celtes à Etterbeek (Merode).	



Projet	R-USE FABRIK
Porteur(s)	R-USE FABRIK ASBL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> R-use Fabrik , ouvert depuis décembre 2020 à Ixelles (Rue du Relais) est un espace éco-responsable où la couture, l'économie circulaire et le partage sont les maîtres-mots. Ce lieu se compose d'une mercerie où sont vendus à petit prix des tissus et articles de mercerie de seconde main ainsi que d'un atelier, où sont organisés des cours de « couture upcycling ». Un service de location de machines à coudre, surjeteuses et autres matériels de couture est également proposé.	

Projet	La guinguette du Wolvendael
Porteur(s)	Ganguette SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> La guinguette du Wolvendael , c'est une petite guinguette située au milieu du parc du Wolvendael qui a pour objectif d'intégrer un programme d'intégration socio-professionnelle, de travailler en zéro déchet, de servir une cuisine végétalienne gourmande et respectueuse de son environnement et de proposer un agenda culturel varié.	

Projet	Les Ephémères
Porteur(s)	Les Ephémères ASBL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> L'asbl Les éphémères a ouvert en mars 2021 dans le quartier des Marolles, pour soutenir la création (vente d'objets, expositions, ateliers,...) en favorisant un mode de consommation durable et solidaire. L'objectif est de mettre en avant le savoir-faire d'une population fragilisée, par le handicap ou la maladie mentale notamment, et d'initier des synergies entre créateurs « ordinaires » et « extraordinaires ». L'espace est situé Rue Haute à Bruxelles.	



B) Jury 2

Projet	Wandercoop
Porteur(s)	Wandercoop SCRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> La Wandercoop se veut être le premier supermarché coopératif et collaboratif à Anderlecht. Wandercoop est ouvert depuis janvier 2021. Grâce à l'aide de plusieurs dizaines de bénévoles et de la récupération d'une bonne partie de matériaux, la coopérative compte aujourd'hui quelque 320 coopérateurs. La surface de vente est de 200m ² et sera prochainement optimisée afin de rentabiliser le loyer et de financer l'engagement de nouveaux salariés.	

Projet	Canine
Porteur(s)	Canine SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> Hélène et Sean ont ouvert en mars 2021 à Saint-Gilles un commerce spécialisé dans la nourriture et les accessoires pour chiens et chats. Leur volonté est d'ouvrir le domaine de l'animalerie à la créativité locale, en se concentrant sur la recherche de produits de qualité et à la responsabilité écologique. Le commerce baptisé Canine se situe Chaussée d'Alsemberg, à proximité du parc de Forest et de la place communale.	

Projet	Janine
Porteur(s)	Janine SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> Janine est une boulangerie-brasserie qui propose des produits de qualité, confectionnés en circularité. Le pain et la bière, deux produits de base de l'alimentation et proches en termes de processus de fabrication, sont tour à tour réemployés dans le but d'éviter le gaspillage alimentaire. Janine produit de la bière à partir de pains invendus et des pains réalisés sur place, entre autres, à partir des drêches de brasserie et de levure de bière. Le commerce est situé chaussée d'Alsemberg et ouvre ses portes en septembre 2021.	



Projet	Tram{e}
Porteur(s)	Trame asbl
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Tram{e} est une librairie de quartier proposant des coups de cœur en matière de romans, d'art et objets, et de vins de copain. On peut y boire une tasse de café autour d'une table commune ou au jardin et en profiter pour découvrir le travail d'artistes présentés chaque mois. Tram{e}, c'est aussi un commerce de quartier axé art et découvertes afin de permettre aux clients d'y tisser du lien tout en y menant des projets socioculturels inclusifs. Les futurs clients seront accueillis et conseillés par Fred ainsi qu'un adolescent en quête d'arrimage et pour lequel Tram{e}, dans sa mission d'ASBL, fonctionnera comme un labo de reconnexion au monde. En résumé, Tram{e} asbl est la seule librairie de quartier forestoise à double vocation : sociale et culturelle.</p>	

Projet	L'Apéroterie
Porteur(s)	L'Apéroterie SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Bastian ouvre un concept store à deux pas du Cirque Royal, dans le quartier des Libertés à Bruxelles, qui marie deux univers qui lui tiennent à cœur : une épicerie fine et un bar à apéro, l'un servant d'inspiration à l'autre et vice et versa. Du local, des petits producteurs belges et aussi européens, de la qualité, de l'authentique, de la passion, et du partage : bienvenue dans le monde de L'Apéroterie !</p>	

Projet	Baladi
Porteur(s)	Baladi Be SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Alice, Mohammad et Wassim ouvrent un établissement de petite restauration situé à deux pas de la Grand Place de Bruxelles : Baladi. Ils y serviront une cuisine d'inspiration syrienne composée de produits frais, sains et principalement issus de producteurs locaux. Le menu sera simple mais varié, afin de convenir à différents régimes alimentaires (végétarien, vegan, sans gluten) et à différents budgets. Le tout sera servi dans une décoration chaleureuse, décontractée et teintée de leurs influences diverses.</p>	

Projet	Kool Chou
Porteur(s)	KOOLCHOU SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Kool chou, c'est une association de deux passionnés de cuisine qui concrétisent leur rêve en ouvrant un comptoir familial dans le quartier des écoles à Saint-Gilles, en juin 2021. Le concept : créer un lieu de restauration du midi et un comptoir traiteur pour toute la journée. Pauline et Cédric y cuisineront des aliments frais, de saison, et locaux. Leur cuisine est familiale, réconfortante et saine.</p>	

Projet	Chez Nous
Porteur(s)	ZEROBXL SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Louise, Douglas et Victoria ouvrent en mai 2021 un restaurant dans le quartier du Châtelain à Ixelles: CHEZ NOUS. Leur cuisine se veut principalement locale et de saison, utilisant un maximum des produits locaux belges et plus précisément bruxellois. Ils travaillent en direct avec des producteurs locaux qui pourront leur livrer des produits de qualité et de saison. En plus de la partie restauration, le design de CHEZ NOUS est réalisé principalement en Upcycling.</p>	

Projet	Lombric
Porteur(s)	Lombric SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Lombric est un bar de quartier et une épicerie à emporter, un petit lieu de vie et de partage à Forest. Le fil rouge est guidé par la simplicité et le désir de mettre en avant des produits locaux et/ou naturels. Au menu : bières artisanales, vins naturels et petites assiettes à partager. L'ouverture est prévue en mai 2021.</p>	

Projet	Inspired By The Sea
Porteur(s)	Inspired by the sea SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Ellen est passionnée par la gastronomie et les nouvelles manières de s'alimenter. Les algues ont, en plus d'être durables, des vertus nutritives extraordinaires. Mais peu de consommateurs savent que 'les légumes de la mer' offrent une richesse inouïe en matière de saveurs et de textures. C'est la raison pour laquelle elle crée Inspired by the Sea, l'unique épicerie de la mer à Bruxelles (avenue des Saisons, dans le quartier universitaire à Ixelles). Son objectif est d'attirer dès l'été 2021 un large public de curieux dans son univers culinaire marin sublimé par les algues bretonnes.</p>	

C) Jury 3

Projet	Mazette
Porteur(s)	Mazette SC
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Mazette est une coopérative qui redonne du sens au terme de « brasserie bruxelloise ». Au menu : de la bière fraîchement brassée à Mazette et servie directement depuis les cuves, une cuisine savoureuse et de saison qui vient sublimer des pains au levain pétris et cuits sur place ainsi qu'une série de boissons non alcoolisées innovantes et confectionnées sur place également. L'ouverture du local est prévue sur la place du jeu de balle, dans les Marolles, à l'automne 2021.</p>	

Projet	Antoinette et Marguerite
Porteur(s)	Milky Way & Cheese Galaxy SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Marie et Gilles ont imaginé un concept à la fois simple et convivial, de fromagerie bio, cave à vin bio, épicerie bio et lieu de dégustation. Ce comptoir, Antoinette et Marguerite, est engagé dans une démarche éco-responsable : produits issus à 100% de l'agriculture biologique, qui racontent une histoire, un terroir et des hommes. Installé à deux pas de la Bourse, ce lieu de partage, de rencontre et d'échange qui célèbre l'alimentation de qualité et le savoir-faire de producteurs et d'artisans passionnés, ouvre ses portes en octobre 2021.</p>	



Projet	Café Boudin
Porteur(s)	ECILALA SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Alice est passionnée de pâtisserie et de bon café. Elle rêve de créer son espace de dégustation et se soucie beaucoup de faire cela de manière respectueuse de l'environnement et des humains qui l'entourent. Elle ouvre le Café Boudin, un espace de restauration low-waste, végétarien et durable qui prendra vie Rue Ravenstein. Elle crée un lieu de rencontre et propose des ateliers autour de la circularité et des savoirs-faire créatifs.</p>	

Projet	Café Colignon
Porteur(s)	Café Colignon SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Franck et Anna ouvrent en septembre 2021 le Café Colignon sur la place communale de Schaerbeek. Ils y proposent un bon café, des sandwiches, des petits plats et des brunchs de saison réconfortants et gourmands, et même des apéritifs les soirs de week-end dans un cadre chaleureux et vintage. Le tout dans une démarche de développement durable.</p>	

Projet	Hermine Pâtisserie
Porteur(s)	Hermine Pâtisserie SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Anna est une pâtissière belgo-bretonne qui ouvre une boutique de quartier sur la chaussée de Boondael à Ixelles. Elle défend une fabrication "raisonnée" basée sur des ingrédients frais, locaux et/ou biologiques et sans colorants, améliorants ou gélatine animale. Le local permet d'avoir un grand atelier de production (ouvert sur le magasin) et de proposer des pains d'un boulanger artisanal de Saint-Gilles. L'inauguration d'Hermine Pâtisserie est prévue pour la fin septembre.</p>	



Projet	Popotes 107
Porteur(s)	Popotes 107 SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Popotes, c'est le projet de Roxane et Amélie, qui ouvrent un comptoir gourmand à mi-chemin entre le restaurant et l'épicerie. Au menu : pancakes, tartines et salades réalisés avec des produits locaux et de saison, zéro-déchet en cuisine et en salle, convivialité, transparence et sensibilisation à l'alimentation durable. Ouverture prévue en septembre 2021 dans le quartier Flagey, rue Lesbroussart.</p>	

Projet	Nomad Community
Porteur(s)	From Scratch SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Aurélien ouvre un coworking café, le Nomad Community, un espace ultra-flexible et sans engagement qui s'adapte aux besoins des travailleurs nomades. L'espace offre un espace de travail confortable, des salles de réunion, des événements ainsi qu'une cuisine locale et végétarienne. Tous les acteurs/partenaires du projet sont belges/bruxellois et utilisent des contenants réutilisables. Le local se situe rue Vanderschrick à Saint Gilles.</p>	

Projet	Taylor's café
Porteur(s)	Lydia Taylor, personne physique
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Lydia et Rachel ouvrent le Taylor's café, un café végan et zéro-déchet. Elles travaillent avec des fournisseurs locaux, utilisent des emballages réutilisables et privilégient les produits de saison afin de proposer des plats de haute qualité et de réduire leur impact environnemental. C'est l'endroit idéal pour déguster un café de spécialité, une boisson à base de poudre ayurvédique, un gâteau, un bagel ou un brunch, le tout avec des options sans gluten, sans noix et sans sucre raffiné. Taylor's café est situé rue Haute dans le quartier des Marolles.</p>	



Projet	La Maison des Tartes
Porteur(s)	La Maison des Tartes SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Philippe et Olivier ouvrent la Maison des Tartes, un atelier-boutique de tartes sucrées salées, fabriquées artisanalement avec des ingrédients naturels issus de l'agriculture locale, principalement biologique, en suivant la production saisonnière des fruits et légumes. Ils s'installent au Be-Here dès août 2021.</p>	

Projet	Telle Mere Telle Fille
Porteur(s)	San Antonio Bakery SRL
Subvention accordée	10.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Graciela, Yoram et Vanessa (mère, père et fille) s'associent pour ouvrir la boulangerie pâtisserie Telle mère, telle fille, à Uccle, Rue Edith Cavell. Ils proposent les plus grands classiques de la boulangerie-pâtisserie française et des créations inspirées de leurs nombreux voyages et séjours à l'étranger. Tout est 100% artisanal et fait dans le respect de l'environnement et l'économie de proximité.</p>	

D) Jury 4

Projet	Boucan
Porteur(s)	Elodie Mouton, Personne Physique
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Elodie et Clara, respectivement fleuriste et céramiste, ouvrent Boucan, un atelier-boutique situé Avenue Jean Volders à Saint Gilles, en Octobre 2021. boutique propose la vente de fleurs, céramiques et objets de créateurs locaux et internationaux. L'atelier de production organise des initiations dans leurs domaines respectifs (fleurs et céramique). L'espace et les pratiques s'inscrivent dans une démarche responsable valorisant l'artisanat et la culture moderne.</p>	



Projet	Bouche Coffee
Porteur(s)	BOUCHE COFFEE SPRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Bouche, c'est un nouveau concept de café qui s'implante Rue de Namur à Bruxelles dès septembre 2021. En plus du bar à espresso classique, servant sur place et à emporter, les amateurs de café peuvent y découvrir un menu spécial « Cafés Grande Réserve », reprenant une sélection d'une vingtaine de cafés exclusifs premium. Le bar propose également une petite sélection de lunches et brunchs bios et principalement végétariens.</p>	

Projet	Brood
Porteur(s)	COPINE SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Brood est une nouvelle boulangerie spécialisée dans les pains et les baguettes au levain, la viennoiserie finement feuilletée au beurre et la pâte à tartiner moulue sur pierre en vrac, le tout accompagné d'un café du commerce équitable et 100 % torréfié au soleil. Tout y est fait maison selon la tradition artisanale du levain, sous l'œil du client dans un atelier ouvert, à base des matières premières belges et certifiées bio, dans un esprit végétal et circulaire. Le commerce s'installe avenue Brugmann à Ixelles, près de Vanderkindere, en novembre 2021.</p>	

Projet	Caleo Café
Porteur(s)	Caleo SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Le Caleo Café se définit comme un néo-bistro de quartier. Il s'agit d'un petit établissement chaleureux, d'une vingtaine de places assises à l'intérieur et d'une trentaine à l'extérieur. Niché au cœur du quartier Matongé / Saint-Boniface à Ixelles, le Caleo est ouvert depuis septembre 2021 pour le petit-déjeuner, le lunch, le brunch et l'apéro. La carte, presque exclusivement végétarienne, est élaborée principalement à partir de produits bio et de saison provenant de petits producteurs locaux. Le Caleo Café s'engage également à être un acteur low waste.</p>	

Projet	Cohop
Porteur(s)	CoHop SC
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>CoHop est la première coopérative brassicole de Bruxelles et a pour but de mutualiser le matériel et un lieu de production, ainsi que les compétences des 4 micro-brasseries fondatrices. Entre le partage et l'éco-responsabilité, ce lieu s'articule autour d'une production locale et artisanale, d'un espace de dégustation/bar, de formations autour du brassage, d'un espace shop/sandwicherie ainsi que de la mise en place des équipements et partenariats permettant de réduire la consommation et l'impact sur l'environnement. Ce local se situe sur le site de l'Arsenal à Etterbeek. L'ouverture est prévue pour le mois de mars 2022.</p>	

Projet	COMPAGNON BAKERY
Porteur(s)	COMPAGNON BAKERY SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>La Compagnon Bakery, c'est une boulangerie artisanale à ambition zéro-déchet. Avec son fournil ouvert, elle propose des produits de qualité et une démarche simple, pour créer une ambiance « atelier » et sans chichi. Elle ouvre Rue Jean Paquot à Ixelles.</p>	

Projet	iOda
Porteur(s)	Liv-Jian Vert & Sain SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>iOda est un restaurant qui se positionne comme la première rôtisserie végétale de Bruxelles, voire d'Europe. L'établissement s'inscrit dans l'univers de la bistronomie et accueillera une clientèle sensible à la cuisine végétale, responsable et de saison. iOda ouvre ses portes en janvier 2022 et se situe rue de la Victoire à Saint-Gilles.</p>	



Projet	Le Chaff
Porteur(s)	CHFF SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> Thomas et Jérémie ouvrent le Chaff , un bar restaurant qui a vocation à devenir un espace de rencontre, de culture et de partage, de dégustation de produits sains et variés qui respectent le rythme des saisons... Leurs produits sont fournis par des producteurs locaux, artisanaux et biologiques. La café restaurant ouvre à l'automne 2021 sur la place du Jeu de Balle à Bruxelles.	

Projet	L'Estive - Fromagerie
Porteur(s)	Anne-Sophie Meurin, personne physique
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> L'Estive est une fromagerie de quartier qui propose une sélection fine de fromages fermiers et de charcuteries, des recettes maison originales, des croque-monsieur délicieux, et des produits d'épicerie de qualité. Les produits sont sélectionnés dans le respect du savoir-faire et de la nature et vendus de façon écoresponsable. La boutique est située rue de la Venerie à Watermael-Boitsfort. L'ouverture est estimée en janvier-février 2022.	

Projet	Machao
Porteur(s)	Myriam Zahri, personne physique
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> Myriam Zahri, fondatrice de Machao , offre une seconde vie au vieux mobilier à travers des pièces uniques et colorées. Elle propose également des créations textiles en décoration d'intérieur, des ateliers 'do it yourself' en rénovation et des accompagnements en aménagement responsable. Faire du mieux avec du vieux, une décoration artisanale, durable et originale. Son atelier ouvre Rue Blaes à Bruxelles.	

Projet	NUKE MAPU
Porteur(s)	NUKE MAPU SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Isabelle ouvre Nuke Mapu, sa boutique Zéro-Déchet non alimentaire. La surface commerciale se compose d'une boutique cozy invitant à l'échange et aux conseils et d'un atelier permettant à des intervenants externes d'aborder différents aspects de la consommation. Situé à Stockel à Woluwé-Saint-Pierre, le magasin a ouvert ses portes mi-mars.</p>	

Projet	Quent on a faim
Porteur(s)	Quent on a faim SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>Quentin, chef à domicile et traiteur événementiel travaillant avec des produits durables et responsables, ouvre son atelier traiteur avec comptoir à emporter au Be-Here à Laeken. L'ouverture de Quent'On a faim est prévue en septembre 2021.</p>	

Projet	The Agenda
Porteur(s)	Mademoiselle Productions SRL
Subvention accordée	15.000 €
<p><u>Résumé :</u></p> <p>The Agenda, c'est un nouveau lieu de rencontre et de socialisation pour les jeunes faisant partie de la communauté Queer (LGBT+ et allié.e.s), les jeunes artistes bruxellois.es et internation.aux.ales, et les acteur.ice.s du monde culturel de demain, ... sans volonté d'étiquette ni de ghettoïsation.</p> <p>The Agenda veut avant tout être un bar convivial et alternatif proposant une carte variée, avec de nombreuses options bio et locales, des alternatives sans alcool pour accompagner l'intérêt grandissant à la sobriété de la nouvelle génération, L'endroit ouvre Rue Plattesteen à Bruxelles, et se veut pop et chaleureux, jeune et branché.</p>	



Projet	Versus
Porteur(s)	Versus Fleurs SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Daphné et Elléa ont ouvert début avril 2021 un espace boutique/ atelier dédié à la fleur locale et écologique en plein cœur des Marolles à Bruxelles. Dans une logique éco-circulaire, Versus fait essentiellement appel à des producteurs et horticulteurs belges qui valorisent une production propre et durable. La boutique mêle une inspiration Art Nouveau à un mobilier modulaire en bois brut. Le projet anticonformiste propose un nouveau modèle de fleuristerie pérenne : une fleuristerie alternative et responsable.</p>	

Projet	YELLOW CYCLE
Porteur(s)	Yellow Cycle SRL
Subvention accordée	15.000 €
<u>Résumé :</u> <p>Stéphane, Roland et Nicolas ouvrent Yellow Cycle, un magasin de vente et de réparation de vélos pour cyclistes urbains et voyageurs. Yellow Cycle souhaite offrir une solution globale de mobilité douce tout en portant une attention particulière aux besoins des familles (vélos cargos et longtails) et des cyclistes quotidiens. Yellow Cycle s'engage par ailleurs dans une démarche éthique et responsable en faisant de la réparation "toutes marques" et en proposant des vélos et des pièces d'occasion. L'ouverture du magasin est prévue pour février ou mars 2022, Rue Pierre Devis à Auderghem.</p>	

Projet	KIKI
Porteur(s)	Spinoy Anaïs, personne physique
Subvention accordée	10.000 €
<u>Résumé :</u> <p>KIKI est un magasin de créateurs belges et durables ouvert en mars 2021 situé chaussée de Charleroi à Saint-Gilles. Il est hébergé au sein de L'écosystème créatif et durable "Fais-le Toi-même". Le magasin expose une quarantaine de créateurs inscrits dans une démarche durable, dont les créateurs ayant leurs ateliers chez "Fais-le Toi-même", dans la même maison.</p>	