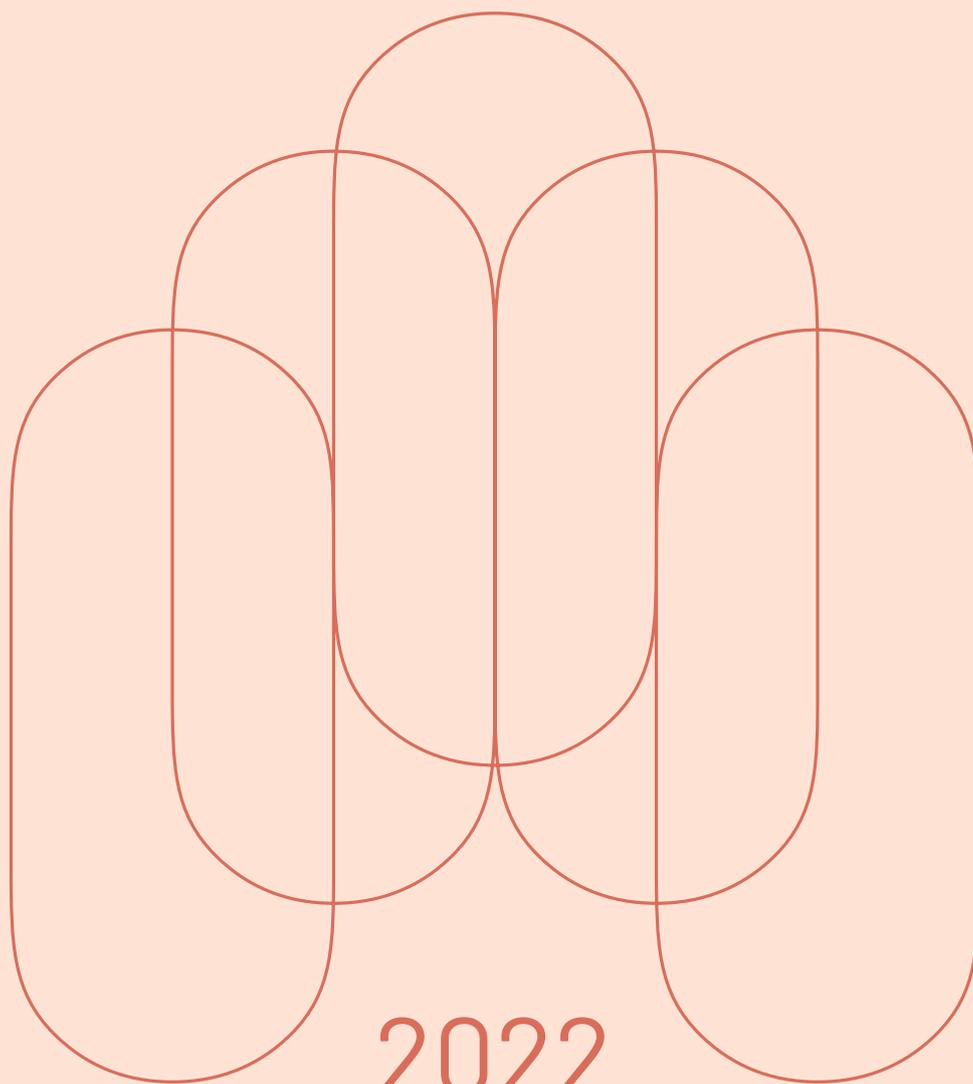


CUISINE LAB

GASTRONOMIE SOCIALE
INTÉGRATION DES RÉFUGIÉS
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



RAPPORT D'ACTIVITÉ

TABLE DES MATIÈRES

LETTRE DE LA PRÉSIDENTE	PAGE 2
NOTRE MISSION & NOS VALEURS	PAGE 4
CHIFFRES-CLEF 2022	PAGE 5
CHRONOLOGIE	PAGE 6
SERVICE TRAITEUR CUISINE LAB	PAGE 8
CUISINE LAB RESTAURANT	PAGE 10
LES FONDATEURS DE CUISINE LAB	PAGE 11
LEVÉE DE FONDS	PAGE 12
PROGRAMMES SOCIAUX	PAGE 14
NOTRE ÉQUIPE	PAGE 16
NOS PARTENAIRES	PAGE 18
FINANCES	PAGE 19
DANS LES MEDIA	PAGE 23



LETTRE DE LA PRÉSIDENTE

Après trois ans d'attente, de réflexion et de travail acharné, nous avons eu le grand bonheur de vivre la concrétisation de notre rêve avec "l'ouverture officielle" du restaurant Cuisine Lab en septembre 2022. Niché au 2 rue Michelle-Nicod, au cœur de la Cité Internationale, notre établissement a non seulement vu le jour, mais offert une expérience culinaire unique à Genève, au travers d'événements privés, de la vente de plats à emporter et de son service traiteur.

Cette réalisation a été rendue possible grâce au soutien généreux de nos précieux partenaires – parmi lesquels la Loterie Romande, Terra & Casa, la Ville de Genève et le fonds Kado de la Fondation Philanthropia –, qui ont joué un rôle central dans le succès de notre collecte de fonds en 2022. En collaboration avec le célèbre cabinet d'architectes genevois «BUREAU», nous avons soigneusement conçu les plans de ce nouveau foyer et atelier, afin d'en faire un espace dédié à la formation culinaire des réfugiés, et à l'expression de leurs traditions et talents dans le domaine.

En 2022, la levée de fonds pour notre start-up a atteint le cap impressionnant de 1,2 million de CHF, ce qui témoigne du dévouement indéfectible de notre équipe de bénévoles. Bien que la pandémie de Covid19 ait retardé les travaux de construction, et que nous ayons dû

faire face à des obstacles administratifs pour obtenir le permis d'exploitation, nous sommes parvenus à surmonter ces revers. Et c'est avec fierté qu'au mois de septembre 2022, nous avons embauché quatre réfugiés, contribuant ainsi à leur indépendance économique vis-à-vis de l'aide sociale depuis leur arrivée en Suisse.

A l'heure où j'écris ces lignes, je suis heureuse d'annoncer que Cuisine Lab a «officiellement ouvert» ses portes pour les repas en salle le 14 février 2023, après avoir reçu le permis d'exploitation tant attendu. La réponse a surpassé nos attentes, nous amenant à devoir gérer la demande et parfois refuser des clients – des défis inattendus, que nous avons relevés avec enthousiasme et gratitude.

Guidés par nos trois piliers fondamentaux «Gastronomie sociale, Intégration des réfugiés, Respect de l'Environnement», nous sommes déterminés à être des pionniers en matière de collaboration, production et méthodes de consommation innovantes. Nos efforts s'inscrivent dans le cadre des objectifs de développement durable (SDD 2030) ainsi que dans l'Agenda Intégration Suisse (AIS).

L'excellence culinaire de Cuisine Lab a attiré l'attention de la Confédération suisse, ce qui nous a permis de proposer des services

événementiels et de restauration à des personnalités telles que le président de la Confédération Suisse, M. Ignazio Cassis, et l'ambassadeur de Suisse auprès de l'ONU à Genève, M. Jürg Lauber. Situés stratégiquement au sein de la Genève internationale, nous avons accueilli des événements privés pour des organisations internationales réputées, autant de belles opportunités de croissance et de formation pour notre équipe de restauration.

Notre parcours a été jalonné de belles réussites, grâce au dévouement de l'équipe Cuisine Lab et à la communauté qui nous soutient. Nous en sommes très fiers et exprimons ici notre gratitude aux organisations et individus de premier plan qui ont collaboré avec nous, et nous ont ainsi permis de contribuer de manière significative au secteur local de la restauration.

Nous avons hâte d'avoir le plaisir de vous accueillir à Cuisine Lab, lieu où s'exprime notre engagement en faveur de l'excellence, de la diversité et de l'inclusion dans les arts culinaires.

Avec mes sincères salutations,

Sarah Hoibak
Présidente, Cuisine Lab





NOTRE MISSION

Nous sommes fiers d'offrir une plateforme de formation et d'emploi aux demandeurs d'asile et aux réfugiés qui aspirent à faire carrière dans la restauration.

Notre programme vise à les rendre autonomes, en leur donnant la possibilité de développer des compétences professionnelles, d'acquérir une expérience précieuse dans l'industrie de la restauration et d'obtenir un emploi en adéquation avec leurs compétences. Notre objectif est d'aider les réfugiés à atteindre l'indépendance économique et à favoriser leur intégration sociale au sein de leur nouvelle communauté.

NOS VALEURS

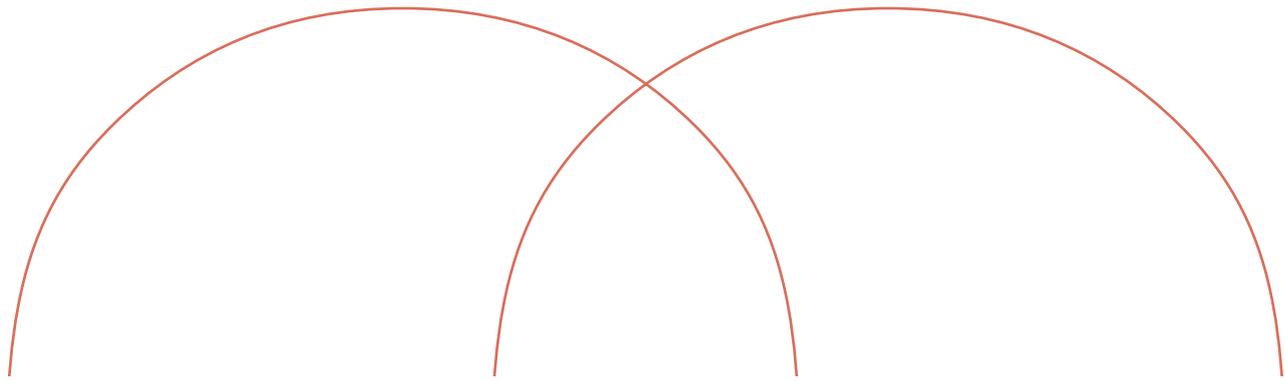
Au cœur de notre identité, nous prôtons l'honnêteté et l'ouverture, des valeurs qui nous permettent d'établir la confiance et des relations solides avec nos collègues et nos clients.

Nous nous engageons à accueillir et traiter chacun.e avec bienveillance, respect et dignité. Convaincus que la créativité est la clé de l'innovation et de la croissance, nous en faisons preuve et l'encourageons dans tout ce que nous entreprenons. Nous cherchons par-dessus tout à apporter du sens et de la joie dans notre travail et dans la vie de tous ceux que nous côtoyons.





CHIFFRES-CLEF 2022



6
réfugiés formés et embauchés

46
événements gérés par le département
traiteur entre septembre et décembre

431
repas à l'emporter vendus au Restaurant
Cuisine Lab

50%
de nos employés sont des réfugiés
provenant de cinq pays différents

1'302'000 CHF
collectés pour la conception et
l'ouverture du Restaurant Cuisine Lab

168'668 CHF
de revenu généré par les activités
commerciales

CHRONOLOGIE

D'un projet prometteur
à un entreprise durable

L'aventure Cuisine Lab a commencé en novembre 2016, lorsque l'entrepreneur social Dan Stein - soutenu par le spécialiste communautaire René Bangert et l'ancienne chef et spécialiste de la santé publique Sarah Hoibak - organise des dîners de bienvenue pour les demandeurs d'asile et réfugiés de Genève. Ces événements sont alors l'occasion de partager des repas dans un environnement chaleureux et de découvrir les traditions culinaires de l'Afghanistan, de l'Érythrée, de l'Iran, de l'Irak, du Sri Lanka et de la Syrie.

JANV 2021



Cuisine Lab remporte l'appel d'offres de la Fondation Terra & Casa pour développer le restaurant de formation pour réfugiés, dans la Cité Internationale

FÉVR -
AVR 2021



La Fondation Terra & Casa contribue à la construction du restaurant à hauteur de 490'000 CHF

Une équipe de professionnels conçoit un business plan innovant axé sur la mission de Cuisine Lab

MAI -
JUL 2021



Préparation des demandes de subventions

La conception de la cuisine professionnelle est finalisée

JANV 2022



Début de la construction de l'espace de restauration

FÉVR -
MAR 2022



Recrutement du gestionnaire des programmes culinaires

Dîner de gala pour le président de la Confédération Ignazio Cassis au Forum de la Coopération Internationale

AVR -
MAI 2022



Design d'intérieur et de l'image de marque «Cuisine Lab»

Cocktail dînatoire pour l'Ambassadeur suisse auprès de l'ONU Genève

Campagne de financement participatif SIG Impact

Au cours de l'année 2017, ces repas informels évoluent progressivement en association, qui par la suite deviendra une vraie entreprise sociale, au sein de laquelle une équipe de chefs réfugiés passionnés proposent services de restauration et événements. Après six ans d'expériences et d'apprentissages incroyables, Cuisine Lab est devenu aujourd'hui un véritable laboratoire d'intégration sociale et économique pour les réfugiés, qui comprend un programme de formation, un emploi dans un restaurant ou traiteur et l'accueil d'événements culturels.

AOÛT 2021



Première réunion du conseil consultatif

**SEPT -
OCT 2021**



Lancement de la campagne de financement

**NOV -
DÉC 2021**



Gala de collecte de fonds à La Vie des Champs avec le chef invité Thomas Frebel du restaurant NOMA

La Loterie Romande et la Fondation KADO allouent des fonds

**JUIN -
JUIL 2022**



Recrutement de l'équipe du Restaurant Cuisine Lab

**AOÛT -
SEPT 2022**



Finalisation de la cuisine du Restaurant

Transfert de l'activité traiteur au Restaurant

**OCT -
DÉC 2022**



Ouverture de la vente à l'emporter au restaurant Cuisine Lab, dans l'attente de l'obtention du permis d'exploitation

Service traiteur assuré pour les fêtes de fin d'année



© Christian Meuwly

SERVICE TRAITEUR CUISINE LAB

Les activités traiteur de Cuisine Lab sont au cœur du programme d'insertion sociale et économique de l'association.

Entre 2020 et mi-2021, la pandémie de Covid-19 a eu un impact important sur le volume des opérations, la plupart des conférences et réunions conviées par les organisations internationales – principaux clients du traiteur Cuisine Lab – ayant dû être annulées.

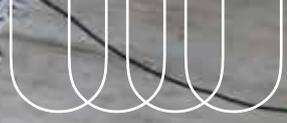
L'année 2022 a vu nombre d'employés reprendre le chemin du bureau et l'organisation de plusieurs réunions annulées précédemment. Les opérations du service traiteur ont ainsi prospéré et fini par dépasser le volume atteint durant les années pré-pandémiques.



© Jetaniel G. Silva

Cuisine Lab a été sélectionné pour organiser plusieurs événements de haut niveau, auxquels ont participé des personnalités de renom. Un grand honneur pour l'équipe. Le 31 mars, le Président de la Confédération suisse, M. Ignazio Cassis, a sollicité Cuisine Lab pour organiser le dîner officiel du Forum de la Coopération Internationale, dont le thème était «Transformational durability». A cette occasion, Cuisine Lab a préparé un repas le plus respectueux possible de l'environnement, en utilisant notamment des produits du terroir local fournis par la Ferme de Budé. (image de gauche)

Le 11 mai, l'ambassadeur permanent de la Suisse auprès de l'ONU, M. Jürg Lauber, a organisé un cocktail dînatoire pour les responsables de la communication des Nations Unies, en présence de la sous-directrice générale Melissa Flemming - une soirée mémorable dans la résidence de l'Ambassadeur surplombant le Jura (image ci-dessus).



CUISINE LAB





LES FONDATEURS DE CUISINE LAB

GESTION DU PROJET

Francesca Onorati
Cuisine Lab Advisory Board / RTS

Sarah Hoibak
Cuisine Lab Committee

TRAVAUX

Bonnard & Woeffray
Architect

Ginox **Kitchen**

Irbis **Coordination**

Steiner **Developper**

PARTENARIATS

Boza Séry-Kore
Cuisine Lab

Fitore Pula
Cuisine Lab Committee

Daniel Stein
Cuisine Lab Committee

COMMUNICATIONS

EIGER Visuals
Social Media

Studio Maga
Web design

NUTRITION & DURABILITÉ

Ana Gerlin Hernandez
Bonilla Mabeck
Cuisine Lab Committee

DÉCORATION D'INTÉRIEUR & IMAGE DE MARQUE

BUREAU
Interior design

Georges Torbey
Graphic design

CUISINE LAB

COLLECTE DE FONDS

Daniel Stein
Cuisine Lab Committee

Boza Sery-Kore
Cuisine Lab

Sarah Hoibak
Cuisine Lab Committee

Abena Lauber
A Community

MENU ENGINEERING

David Amy
& AGORA chefs
Cuisine Lab

Thomas Frebel
Cuisine Lab Advisory Board / Noma

FORMATION

Katherine de Fontaine
Cuisine Lab Advisory Board / HAT

EHL Student Business Project

Nello Russo
Cuisine Lab



LEVÉE DE FONDS

Une formidable équipe d'employés, de consultants, de conseillers et de membres bénévoles s'est mobilisée avec enthousiasme pour collecter les fonds nécessaires à la naissance de cette incroyable entreprise.

En 2023, la première cohorte de réfugiés – comptant 12 hommes et femmes – sera en place pour les opérations traiteur, en cuisine et en salle.*

*Le restaurant de formation pour réfugiés Cuisine Lab a ouvert en février 2023.

RÉSULTATS DE LA COLLECTE DE FONDS

Les efforts ont abouti au financement de 100% des frais liés au démarrage du restaurant

LOTÉRIE ROMANDE*	467'500
FONDATION GENEVOISE	100'000
Fonds KADO* de la Fondation Philanthropia	50'000
PRIVATE COMPANY*	25'000
FONDATION SANDOZ	30'000
GINNOVE (VILLE DE GENÈVE)	20'000
FONDATION MEYRINOISE	20'000
ERNST GOHNER	50'000
SIG IMPACT CROWDFUNDING	32'000
ANONYMOUS FOUNDATION*	18'200
TERRA & CASA	490'000
MONTANT TOTAL COLLECTÉ	1'302'700 CHF

*Fonds collectés en 2021



© Christian meuwly



© Jetaniel G. Silva

La campagne de financement participatif SIG Impact

En mai 2022, SIG Impact a aidé Cuisine Lab à concevoir et mener une campagne de financement participatif pour financer ses initiatives de développement durable. Lancée dans le «Jardin des Nations», adjacent au restaurant Cuisine Lab, l'événement fut l'occasion pour les participants de rencontrer les chefs et de goûter à certains plats offerts en échange de dons. L'objectif visant à collecter 32'000 CHF fut atteint. Ces fonds ont permis de créer des cours et ateliers initiant les réfugiés et la communauté aux principes de durabilité, nutrition, réduction des déchets et économie d'énergie. Ceci afin d'assurer la conception de menus *de la ferme à la table* et permettre aux chefs de s'engager dans la production agricole aux côtés de l'Association Genève Cultive.



PROGRAMMES SOCIAUX

Cuisine Lab s'articule autour de cinq programmes sociaux.

L'objectif de Cuisine Lab est de faciliter l'inclusion sociale et économique durable de la population réfugiée.

1

FORMATION PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION, CUISINE & SERVICE, ET EMPLOI

- 80 % achèvent l'Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) ou obtiennent un certificat professionnel à la fin de la formation.
- 100% sont employés à Cuisine Lab

2

COURS DE FRANÇAIS

80% atteignent le niveau B1+. Les cours sont adaptés au domaine culinaire et à l'origine de chaque réfugié.

3

ÉVÉNEMENTS COMMUNAUTAIRES INTERCULTURELS

Plus de 12 événements/an avec 1000 personnes (dont 500 réfugiés)

4

DURABILITÉ, SANTÉ ET NUTRITION

80 % acquièrent et appliquent les notions de durabilité et de nutrition dans leurs opérations quotidiennes en cuisine

5

ORIENTATION PROFESSIONNELLE ET PLACEMENT

80% des étudiants réfugiés ont un emploi ou poursuivent leurs études à la fin de leur formation

1

**FORMATION PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION,
CUISINE & SERVICE, ET EMPLOI**

2

COURS DE FRANÇAIS

3

**ÉVÉNEMENTS COMMUNAUTAIRES
INTERCULTURELS**

4

DURABILITÉ, SANTÉ ET NUTRITION

5

**ORIENTATION
PROFESSIONNELLE
ET PLACEMENT**

Août 2022

Janvier 2023

Janvier 2024

Janvier 2025



NOTRE ÉQUIPE

Notre comité



Sarah Hoibak
Présidente/Cofondatrice
Canada/ Royaume Uni



Marc Petzoldt
Administration
Allemagne



Ana Gerlin Hernandez Bonilla
Durabilité & Environnement
Guatemala / Suède



Fitore Pula
Relations extérieures
Suisse / Kosovo



Francesco Moschetta
Chargé du Conseil consultatif
Italie



Sajad Fotuhi
Insertion
Iran

Notre Direction



Daniello Russo
**Directeur des programmes
culinaires - Italie**



Boza Sery-Kore
**Directeur des programmes
sociaux - Suisse / Côte d'Ivoire**

Notre équipe du restaurant et service traiteur



Chloé Villevieille
Cheffe exécutive
Écosse / France



Fabrice Legof
Chef formateur
France



Talal Rankousi
Cuisinier
Syrie



Georgia Alzhar
**Assistante en charge du
service traiteur - Syrie**



Gaayathri Sathasivam
Cuisinière
Sri-Lanka



Christophe Genevay
Manager du restaurant
Suisse



Drake Barry
Commis de salle
Guinée / Sénégal



Remi Mermillod
Maître d'hôtel
France



Saba Temelso
Cuisinière
Érythrée

NOS PARTENAIRES

Développement du restaurant et formation



Soutien aux migrants et réfugiés



Durabilité



Gastronomie sociale





FINANCES

Le modèle financier de Cuisine Lab est celui d'une entreprise sociale. Les recettes de l'association financent ses opérations, la restauration et les programmes de formation. La première source de revenus provient des activités commerciales de Cuisine Lab, à savoir la restauration et les services traiteur. Les donations octroyées par le gouvernement, les fondations, les donateurs privés et les particuliers constituent la deuxième source de revenus.

Le report de l'ouverture du restaurant au public se reflète dans la situation financière de 2022, par son impact négatif sur le fonds de roulement en fin d'année. Les investissements clés dans la construction, la conception, l'installation et la remise à neuf de l'installation ont toutefois pu être réalisés. Seuls certains des travaux prévus ont dû être reportés à 2023.

Les coûts de la main-d'œuvre et les charges sociales ont constitué la majeure partie des dépenses. Pour un restaurant social et établissement de formation agréé, le ratio entre formateur et bénéficiaires (chef cuisinier diplômé et cuisiniers réfugiés) est plus élevé afin de répondre aux exigences de l'Office de la formation professionnelle et continue (OFPC). Le programme de formation et l'emploi des réfugiés et des formateurs ont ainsi débuté malgré l'absence de revenus générés par le restaurant. Cela a permis de s'assurer que les bénéficiaires actifs en cuisine, en salle et dans le service traiteur étaient formés aux compétences essentielles pour opérer dans un environnement professionnel.

Les frais liés à la construction du restaurant, y compris les gros œuvres, l'agencement de la cuisine, de la chambre froide et du bar, ainsi que l'aménagement intérieur, ont constitué le second poste de dépenses le plus important. Ces travaux ont été principalement réalisés par des

fournisseurs d'équipements de cuisine basés en Suisse (Ginox, Cash Hotel, Bragard). Pendant la phase de construction et d'installation, Cuisine Lab a mobilisé des experts du conseil consultatif pour gérer et superviser le processus.

Le chiffre d'affaires du service traiteur et des événements privés (janvier – décembre) ainsi que de la vente à emporter (octobre à décembre) s'est élevé à 168'668 CHF (39%), tandis que les donations affectées et non affectées, ont atteint le montant de 266'802 CHF (61%). L'objectif de Cuisine Lab est d'atteindre un ratio de 80% de revenu commercial et 20% de dons en 2024.

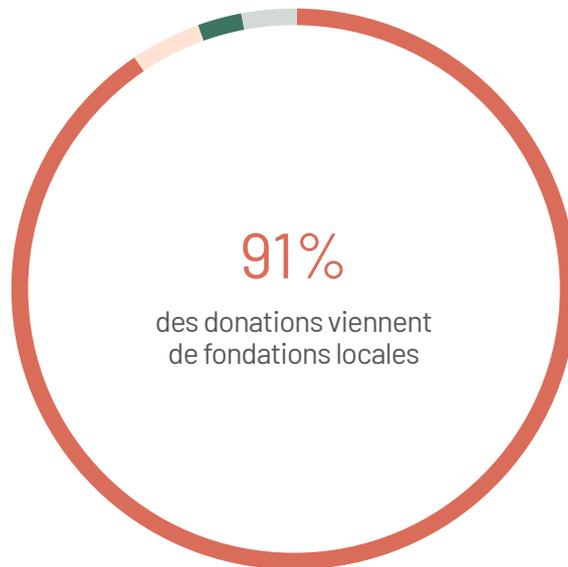
Conformément à l'avis d'experts du comité consultatif de gestion financière, les états financiers ont été établis par des services comptables tiers (FIDEO). L'état est conforme aux normes comptables suisses et ne nécessite pas d'audit externe.



INDICATEURS-CLES



● Ventes ● Donations et subventions



● Fondations ● Financement participatif
● Subventions ● Entreprises

INDICATEURS-CLES





INDICATEURS-CLES

ACTIFS EN CHF	2022	2021
Actif circulant	75 285.38	583 706.70
Immobilisations	398 912.55	22 128.00
Total des actifs	474 197.93	605 834.70

PASSIF EN CHF	2022	2021
Passif à court terme	61 055.32	21 920.03
Passif à long terme	0.00	0.00
Total des capitaux affectés	395 055.12	561 361.18
Capital	12 268.49	12 268.49
Total du passif	474 197.93	605 834.70



DANS LES MEDIA



Cuisiner et déguster pour intégrer des réfugiés

Un restaurant pas comme les autres espère ouvrir en décembre. Les plats seront concoctés par des personnes ayant obtenu l'asile, qui visent in fine une certification fédérale.

<https://www.20min.ch/fr/story/cuisiner-et-deguster-pour-integrer-des-refugies474030548360->



Les Engagés: Cuisine Lab

(...)l'une des façons de marquer cette date a été de lancer une série d'articles visant à mettre en avant les acteurs locaux qui s'engagent en faveur des réfugiés : Les Engagés. Pour notre sixième article nous sommes partis à la rencontre de Sarah Hoibak et Gaayathri Sathasivam, co-fondatrice et cheffe cuisinière de Cuisine Lab, entreprise sociale qui fournit des services de restauration et de traiteur et emploie des chefs réfugiés passionnés. (...)

<https://unrefugees.ch/fr/news/les-engages-cuisine-lab>

LE TEMPS

A Genève, la cuisine comme outil d'intégration des réfugiés

Au printemps prochain, Agora, restaurant multiculturel, verra le jour dans le quartier des Nations, à Genève. Un projet à découvrir et à soutenir, lors d'un pop-up associant des chefs réfugiés avec l'étoilé Thomas Frebel

<https://www.letemps.ch/societe/gastronomie-vins/geneve-cuisine-outil-dintegration-refugies>



Gastro: des tables qui rassemblent débarquent en Suisse Romande

(...) Autre projet culinaire, autre restaurant, celui que des réfugiés, chefs en devenir, s'appêtent à ouvrir au mois de juin dans le quartier des Nations. (...)

(...) Il y a la barrière de la langue mais par la cuisine on n'a pas besoin de beaucoup parler (...)

<https://www.rts.ch/play/tv/mise-au-point/video/gastro-des-tables-qui-rassemblent-debarquent-en-suisse-romande?urn=urn:rts:video:12899588>



ASSOCIATION CUISINE LAB
2 Rue Michelle Nicod 2, 1202 Genève

info@cuisinelab.ch
cuisinelab.ch

  [@cuisinelab.ch](https://www.instagram.com/cuisinelab)
 [@cuisinelab](https://twitter.com/cuisinelab)

COORDONNÉES BANCAIRES
BANQUE CANTONALE DE GENEVE
No IBAN: CH4800788000050730378