



LES JARDINS  
DU CLOÎTRE



66

Le restaurant Les Jardins du Cloître incarne la rencontre entre l'audace de la gastronomie durable, le charme intemporel du Cloître et la formation des jeunes du territoire.

# Qui sommes-nous ?

Ouvert en 2019, **Les Jardins du Cloître** est un restaurant bistronomique écoresponsable labellisé **Écotable** et sélectionné par le **Guide MICHELIN** parmi les meilleurs restaurants du Monde et ce, pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive.

Niché dans un **ancien cloître rénové**, ce restaurant charmant est composé d'une grande salle entre patio arboré d'un côté et terrasse ensoleillée de l'autre.

Pour dépasser le statut de simple restaurant, **Les Jardins du Cloître** a bâti sa raison d'être en s'appuyant sur 3 piliers fondamentaux : **contribuer à la préparation des générations futures** des professionnels de la restauration, **participer à la transition alimentaire** grâce à une cuisine écoresponsable, œuvrer pour le **bien-être au travail** de l'ensemble de ses employés.

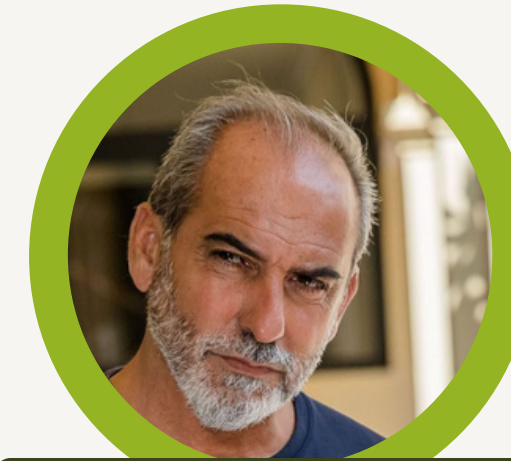


# Qui sommes-nous ?



Michel Portos

*Co-fondateur  
Chef doublement étoilé  
Chef de l'année 2012 Gault & Millau*

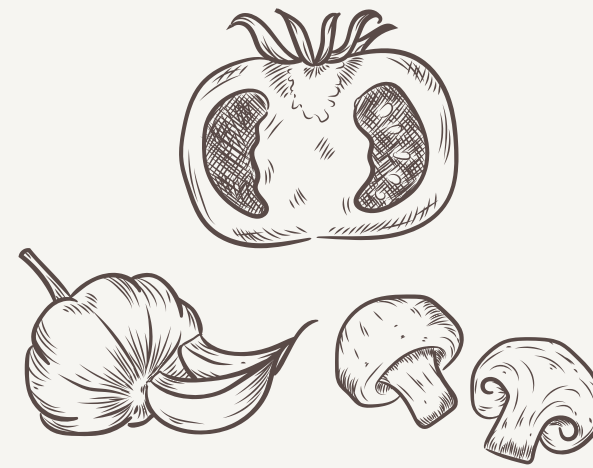


Arnaud Castagnède

*Co-fondateur  
Entrepreneur social*

À l'origine du projet, deux cofondateurs engagés et ambitieux qui ont vu dans la rénovation du Cloître et la création de ce restaurant au cœur du territoire nord marseillais, la formidable opportunité de concilier leurs engagements communs. Ainsi, **Michel PORTOS**, chef étoilé, et **Arnaud CASTAGNÈDE**, entrepreneur social, donnent le La d'une gamme culinaire bistronomique écoresponsable mise en œuvre par une brigade dévouée et passionnée.

# Une cuisine écoresponsable



**Michel Portos** et notre chef exécutif **Jérémie Fenneteaux** proposent une cuisine saine, créative et éco-responsable. La carte évolue toutes les deux semaines au gré des denrées que nos producteurs locaux nous livrent chaque jour.

Nous travaillons en grande majorité avec des **producteurs locaux**, **respectueux du vivant** et en mesure de pouvoir justifier d'un faible impact environnemental.

Dans la continuité de nos engagements en faveur de la préservation de l'environnement, le restaurant siège à la **Convention des Entreprises pour le Climat** et participe régulièrement à des ateliers pour expérimenter de nouvelles solutions vertueuses.



# Un lieu exceptionnel



Cet ancien cloître bâti en 1934, était autrefois propriété de la congrégation des sœurs de la Visitation et ce, jusqu'en 1989. Perché sur la colline de Saint-Bruno, dans le 13<sup>ème</sup> arrondissement, ce lieu extraordinaire revit sous un nouveau jour en 2016 et devient le théâtre d'un projet innovant : **bâtir une place où les entreprises envisagent leur avenir avec celui des jeunes du territoire nord de Marseille.**

6000 m<sup>2</sup> de bâtiment dans un écrin **arboré et verdoyant** de 6 ha, à 15 mn du centre ville.



# La brigade



Michel Portos



Jérémie Fenneteaux



Lionel Fiaschetti

**Michel Portos**, chef doublement étoilé et chef de l'année 2012 Gault et Millau a cofondé ce restaurant avec l'ambition d'en faire un lieu innovant tourné vers l'avenir. Et prévoir l'avenir en restauration, c'est concilier la formation des générations futures et une cuisine durable au cœur des enjeux liés à la préservation de l'environnement.

Pour le suppléer, **Jérémie Fenneteaux**, chef exécutif, et **Lionel Fiaschetti** ont su trouver au Cloître un cadre idéal pour exprimer leur créativité et développer leur cuisine inventive.



66

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



# La formation des générations futures



**Les Jardins du Cloître** participe concrètement à la **formation des jeunes du territoire**. Ses **actions en matière de formation et d'insertion** lui valent le statut d'**Entreprise à Mission**.

À date, **34 apprenti·es cuisiniers et serveurs** apprennent leur futur métier en situation réelle de travail. Aux côtés de formateurs qualifiés, ils/elles suivent un parcours de formation dans le but d'obtenir un titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP).

La formation se veut inclusive. Les apprentis sont recrutés sans prérequis techniques et une remise à niveau en début de parcours ainsi qu'un modèle pédagogique adapté leur permettent de maximiser leurs chances de réussite.



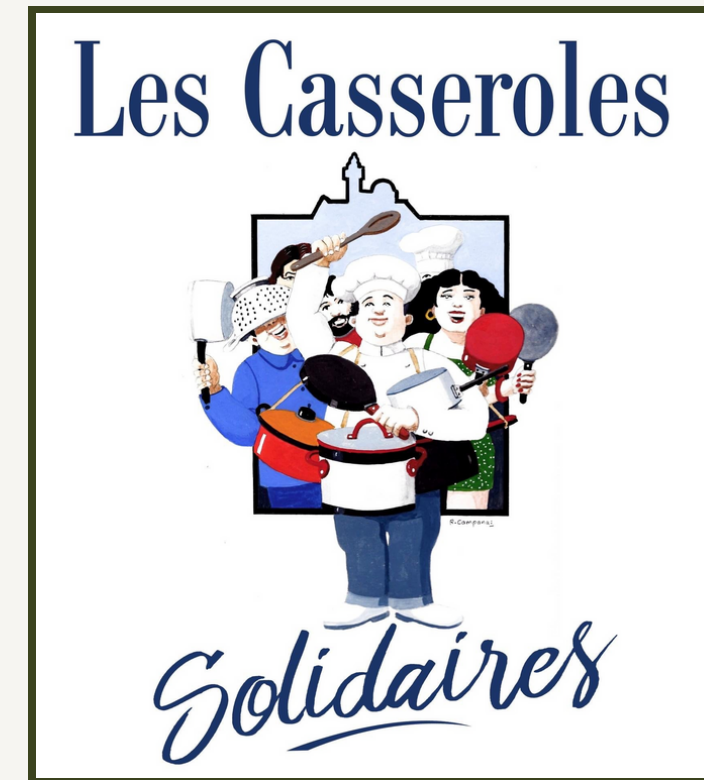


# Un engagement solidaire

Apparues en 2019 durant la pandémie de Covid, nos **Casseroles Solidaires** ont pour vocation d'aider les plus démunis.

En mobilisant volontaires et bénévoles alors que le restaurant était fermé, nous avons confectionné et livré **160.000 repas** aux personnes dans le besoin grâce aux SAMU et à l'association Vendredi 13.

Aujourd'hui, notre action se poursuit. Chaque samedi, **Les Jardins du Cloître** fournit **50 repas gratuits** issus de la carte du restaurant, à l'association Vendredi 13 qui les distribue ensuite aux étudiants précaires.



50  
repas distribués  
chaque semaine aux  
étudiants démunis





*Suivez-nous !*

