



Lauréats Appel à Projets Open Soon - 2023

Projet	Aube
Subvention accordée	15.000 Euros

<u>Résumé</u>:

Jean-Yves, Thomas et Christoph réhabilitent un ancien garage, Boulevard Guillaume Van Haelen 6 à Forest, pour lancer AUBE, une boulangerie/atelier de production de pain artisanal, mais aussi une cafette durable "où l'on mange" qui proposera une restauration simple et saine, sur place ou à emporter, imaginée autour de leur produit phare, le pain au levain. Enfin, en tant qu'espace communautaire, AUBE sera aussi le point de rendez-vous pour des ateliers autour du levain, de la fermentation, du café, du bien-manger mais aussi afin d'éduquer autour des acteurs de toute la filière pain.

Projet	Papier
Subvention accordée	10.000 Euros

<u>Résu</u>mé :

Papier, un nouveau lieu imaginé par Julie De Smedt, dédié au monde merveilleux de la papeterie, a ouvert ses portes Avenue de la Chevalerie n°7, à deux pas du parc du Cinquantenaire. Julie y propose des articles de papeterie raffinés, durables et de qualité en provenance d'Europe et du Japon et nous invite à découvrir ses créations délicates et aériennes, qui racontent des jolies histoires personnalisées sur des faire-part, des cartes de vœux, des sites web et autres supports. Enfin, Papier proposera, à partir de septembre, des ateliers d'artisanat pour adultes et enfants liés à l'univers du papier.

Projet	Chez Luma
Subvention accordée	10.000 Euros

Résumé:

A une époque où le concept est prédominant, chez Luma veut remettre au goût du jour le restaurant, le simple endroit de restauration où l'on vient en confiance car on sait que l'on va y trouver de bons produits travaillés avec amour par un chef passionné. Chez Luma est le rêve de deux amis d'enfance qui se concrétise. Une parfaite alliance entre qualité et simplicité, un lieu chaleureux et agréable situé Rue de la Fauvette n°17 à Uccle. Un petit endroit de partage pour bien manger et bien boire. Le tout en appuyant sur une consommation éthique et responsable. Des produits locaux et de saisons en évitant au maximum le gaspillage. Pour s'y retrouver en amoureux, en famille ou encore entre ami(e)s.

Projet	Maguie
Subvention accordée	20.000 Euros

<u>Résumé</u>:

Marlène et Guillaume ouvrent un bar à vins naturels et petite cave à manger Rue Hôtel des Monnaies n°86, et dont la rénovation fait la part belle au réemploi. Ils proposent du vin en vrac servi à la pression en





bouteilles consignées et offrent à la clientèle la possibilité d'apporter ses propres contenants. Les vins sont sélectionnés avec soin, principalement en direct des vignerons, tous vinifiés au plus proche de la nature, sans produits chimiques de synthèse ni intrants œnologiques, fait à partir de raisins biologiques. La carte à manger dans un esprit "snack de terroir", vient fusionner des produits issus de leur terroir normand avec des produits belges, bruxellois, brabançons.

Projet	Swookies
Subvention accordée	10.000 Euros

<u>Résumé :</u>

Swookies, c'est le projet d'une jeune bruxelloise, Margaux, désireuse d'apporter l'univers du cookie dans la capitale belge. Avec SWOOKIES, le cookie dit « classique » aux pépites de chocolat se transforme en mille et une textures de cookies différentes : tantôt chewy tantôt gooey ou encore crispy. Swookies propose ainsi à chacun de découvrir son cookie parfait. Les matières premières sont sélectionnées auprès de fournisseurs belges et bio. Les Swookies sont artisanaux ; préparés et cuits chaque matin dans l'atelier en boutique au 15 Rue Dejoncker à Saint-Gilles. Ils peuvent être emportés ou consommés sur place. Une partie est également livrée à d'autres entreprises, restaurants ou hôtels. Tout est fait avec passion et amour.

Projet	Pause Natural Beauty
Subvention accordée	10.000 Euros

Résumé:

Pauline ouvre une boutique de cosmétiques bio et naturels située Rue Alphonse Asselbergs n°24. Elle souhaite une boutique conviviale et chaleureuse où ses clients rentrent pour prendre une pause, se faire plaisir et trouver des produits sains, efficaces, et respectueux de l'environnement à un prix raisonnable. Les marques distribuées (essentiellement belges et françaises) ont été sélectionnées suivant une charte de sélection bien précise. Elle veut accompagner ses clients, quel que soit leur stade de réflexion.

Projet	Batch
Subvention accordée	15.000 Euros

Résumé:

Batch sera un lieu convivial et contemporain où les clients peuvent déguster des produits de haute qualité tout au long de la journée. Des spécialités coffees, des boissons variées et des snacks sucrés et salés sont disponibles dès le matin. En soirée, le bar propose des boissons haut de gamme et une sélection de plats à partager. L'offre évolue régulièrement pour proposer de nouvelles découvertes, en mettant l'accent sur des produits de saison, des recettes originales et des produits artisanaux rares. L'ouverture de Batch est prévue pour le mois de septembre au 557-559 Chaussée de Waterloo, 1050 Ixelles.

Projet	Papier Beurre
Subvention accordée	20.000 Euros





Résumé :

Papier Beurre est un coffee house / sandwicherie / lunch, travaillant produits de saison, de qualité, cuisinés et sélectionnés avec des fournisseurs locaux, dans une démarche responsable et durable. Plusieurs types de pâtisseries maison seront proposés à la clientèle. Il y aura également une petite épicerie fine avec différentes préparations maison et une sélection de vins natures et de bières artisanales. Ouvert place Surlet de Chokier n°1, de 07h30 à 17h, du lundi au mercredi et 07h30 à 19h le jeudi et vendredi, Papier Beurre accueille une clientèle de gourmets et de gourmands mélangeant travailleurs des bureaux alentour et habitants du quartier. La vraie valeur de Papier Beurre se base sur 3 principes : des produits de qualité, une carte qui varie en fonction des saisons, un lieu et un accueil chaleureux.

Projet	Opifex
Subvention accordée	20.000 Euros

Résumé:

L'atelier de numérisation et d'impression digitale de Jérôme a connu une croissance constante depuis son ouverture il y a douze ans. Jérôme a alors établi des relations solides avec les meilleurs clients et est maintenant prêt à passer à l'étape suivante : l'agrandissement de son atelier et l'ouverture d'un espace d'exposition et de vente de tirages d'art signés et numérotés. Son objectif est de devenir une destination de choix pour les amateurs d'art locaux. Retrouvez le au n°59 Rue du Page à 1050 Ixelles.

Projet	Eli's Cookies
Subvention accordée	15.000 Euros

<u>Résumé</u>:

Eli est un jeune artisan chocolatier-confiseur s'étant spécialisé pendant le covid dans la production de cookies. Cela fait deux ans qu'il vend ses cookies avec succès sur les marchés de Bruxelles. Il vient de s'installer dans la rue du Bailli n°18, espace propice à la production et à la vente à emporter de ses cookies. L'ouverture de son commerce «Eli's cookies» est prévue pour le début du mois de juillet.

Projet	Brin d'Acier
Subvention accordée	20.000 Euros

<u>Résumé</u>:

Sophie Baudry, Laurence Pham et Nathalie Dekeyser – 3 Bruxelloises aux compétences complémentaires – créent une librairie indépendante généraliste dans une commune riche de sa multiculturalité mais qui en est actuellement dépourvue : Schaerbeek. La librairie sera une société coopérative située au 269 rue Josaphat dans le quartier Josaphat/Louis Bertrand. Brin d'Acier a été imaginée comme un lieu d'accueil et d'échanges autour du livre et des idées, un lieu de rencontres et d'ateliers ouvert à tou.te.s. Ouverture estimée : octobre 2023.

Projet	Jansens & Jansens
Subvention accordée	20.000 Euros



hub .brussels our business is to help yours

SERVICE PUBLIC RÉGIONAL DE BRUXELLES GEWESTELIJKE OVERHEIDSDIENST BRUSSEL

Résumé:

En reprenant le bistro de quartier « Bij/Chez Jansens & Jansens » en avril 2023, France donne un nouveau souffle à ce lieu dont le décor évoque le Bruxelles d'antan. Situé Boulevard du midi au numéro 90, à la frontière entre les Marolles et le quartier du Midi, le Jansens & Jansens répond à des envies diverses : celle d'une ambiance simple et authentique, celle d'une cuisine durable qui tient compte des saisons et de l'origine des produits, celle d'un lieu chaleureux et vecteur de lien social, celle d'un endroit festif et bienveillant... dans un quartier gris et compliqué.

Projet	AfroBowl
Subvention accordée	15.000 Euros

Résumé:

Afro Bowl est un établissement de "Street Food" africain, situé Avenue Charles-Quint 43, qui propose des plats faits maison. Comme son nom l'indique, des plats issus de différents pays africains sont servis sous forme de bols- un format pratique que ce soit pour les savourer sur place ou à emporter. Propreté, rapidité, et saveur sont les maîtres mots de l'établissement créé en février 2023 par Vanessa, Junior, Deroy et Gadu I

Projet	Le Chapeau Blanc
Subvention accordée	15.000 Euros

Résumé:

Créé en 1890, le Chapeau Blanc est une brasserie iconique d'Anderlecht. Depuis plus de 100 ans, on y vient pour boire un verre ou partager un bon repas. Suite à une faillite, L'institution allait disparaitre et laisser place à un supermarché. Une bande de 16 ami·e·s (dont 12 anderlechtois) s'est mobilisée pour lui donner une nouvelle vie et en faire à nouveau un haut-lieu de la vie sociale et gourmande anderlechtoise. L'occasion de tenter de redéfinir ce qu'est une brasserie en 2023. Carte courte, produits locaux, moins de viande etc. Une salle à l'étage permettra d'accueillir tout le tissu associatif et culturel anderlechtois pour y refaire du lien. Ouverture 1 novembre…en avant!

Projet	Café Palto
Subvention accordée	20.000 Euros

Résumé:

Geralda ouvre un café branché sur la Place Saint-Lambert à Laeken. Le Café PALTO devrait devenir LE pub que les habitants de Laeken habitués des lieux depuis des années attendaient avec impatience. Le PALTO attirera les gens sur la place, de sorte que les commerces reprendront et que la place fleurira comme avant. Le 2 juin, le bar d'été "Parvis 58" a ouvert ses portes sur la place de l'église et à partir du 1er septembre, le "Café PALTO" prendra le relais.

Projet	Kitsune
Subvention accordée	20.000 Euros





Résumé:

Pauline et Guillaume, forts de leur expérience dans l'Horeca et grâce à leur succès en pop-up notamment au sein du projet Kokotte soutenu par HUB Brussels, cherchent à ouvrir leur restaurant de burgers 100% végétaux et faits-maison dans le centre de Bruxelles, petite rue des bouchers 25, 1000 Bruxelles. Leur cuisine fusion entièrement végétale s'inspire des cuisines japonaise et coréenne et propose la fusion parfaite entre le burger californien et la street food asiatique. Ils rassemblent vegans convaincus et amateurs de viande à la même table et estiment ouvrir en octobre 2023. Leur projet s'inscrit complètement dans une démarche durable et Good Food, dont ils cherchent à obtenir le label dès 2024.

Projet	La Senne
Subvention accordée	20.000 Euros

Résumé:

Un café, une boulangerie, c'est ce qui fait l'âme d'un quartier. Pourtant, dans le quartier de La Senne, cela manquait. S'imprime également dans ce projet, la volonté de renforcer l'âme du quartier en utilisant la passion et savoir-faire en boulangerie-pâtisserie pour créer ce lieu convivial où se rencontrent voisins, étudiants et touristes autour de gâteaux et de plats faits maison. Enfin, Le café de La Senne s'installe aurez-de chaussée des chambres d'hôtes du même nom, ouverte il y a un an avec le même esprit d'hospitalité. Un café mais pas que... A trouver Rue de la Senne n°29 à 1000 Bruxelles.

Projet	Plant your mood
Subvention accordée	15.000 Euros

<u>Résumé :</u>

Plant Your Mood est la première pépinière écoresponsable de Bruxelles créée sur les principes de l'agroécologie. Nous travaillons en cycle continu en créant nos plantes avec nos propres pieds mère et récolte de graines pour naturaliser un maximum nos plantes dès le début de leur vie. Nous arrivons avec de nouvelles technologies lowtech, nous sommes les premiers professionnels en Belgique à travailler avec une serre enterrée pour éviter le chauffage en hiver. Nous voulons permettre aux Bruxellois de se réapproprier le monde des plantes en pouvant s'appuyer sur notre passion, en leur proposant des plantes cultivées près de chez eux et de qualités. Nous vendons des produits de jardinage innovants pour mieux cultiver chez soi. Le projet prévoit de faire des ateliers pour petits et grands afin de transmettre notre connaissance. En plus de la pépinière nous faisons tous les travaux de jardinage selon nos principes. Une adresse ? Avenue Latéral 83B à 1180 Uccle.

Projet	Giotto
Subvention accordée	10.000 Euros

<u>Résum</u>é :

Giotto est un glacier artisanal de tradition italienne qui a ouvert ses portes à Rue Washington 152, 1050 lxelles mi-avril 2023, à 50m du Parc Tenbosch. Giotto vise à offrir des glaces de standing en partant de matières premières naturelles et de haute qualité, tout en respectant la saisonnalité et en privilégiant les circuits courts et locaux. Giotto offre des parfums classiques mais également une sélection de parfums



plus originaux (e.a. épicéa, kriek, etc.). Afin de réduire son impact environnemental, Giotto essaie également de réduire ses déchets (avec notamment des cuillères comestibles), valoriser les déchets et d'utiliser des matériaux recyclables.

Projet	Bab's – Wine to Share
Subvention accordée	15.000 Euros

Résumé:

En septembre 2023, au 200 de l'avenue Chazal à Schaerbeek, Barbara célèbrera l'ouverture de Bab's. Un bar à vin de quartier se voulant accueillant, chaleureux et dynamique tout en prodiguant des conseils précis et affutés. La sommelière met l'accent sur le côté durable, local et sourcé des produits à travers une carte de grignotages mettant en avant des producteurs bruxellois et une carte des vins privilégiant les vignerons indépendants et petits artisans.

Projet	Aesthete Kidswear
Subvention accordée	15.000 Euros

<u>Résumé</u>:

Suite à l'expérience réussie de l'Auberge Espagnole, Inga a ouvert sa boutique-atelier le 1er avril 2023 dans le Quartier Dansaert/Saint-Géry. La boutique est traversante : 3 Rue Pletinckx / 48 Rue Van Artevelde. Avec une approche circulaire et slow-fashion , elle y vend et crée des collections durables de sa marque « aesthete-kidswear » employant des cotons organiques qualitatifs et élaborant des coupes confortables qui respectent la liberté de mouvement des enfants. Au travers d'imprimés créés à base d'aquarelles réalisées par Inga, la marque propose un univers visuel vivant, féerique et décalé, nourrissant la créativité et l'imaginaire et célébrant ainsi le monde intérieur de nos enfants.

Projet	Tout un fromage
Subvention accordée	20.000 Euros

Résumé:

Iulen et Florent sont deux épicuriens qui ouvrent une fromagerie dans le quartier de La Chasse à Etterbeek. Ils se connaissent depuis 17 ans et leur passion commune pour le fromage les a conduits à parcourir en France et en Belgique des petites exploitations proposant des produits de qualité, éthiques et respectueux de l'environnement. Ils ont fait de merveilleuses rencontres de producteurs locaux afin de mettre en avant le terroir belge. Ouverture prévue en Septembre 2023 Chaussée de Wavre 732.

Projet	Beans & Buns
Subvention accordée	15.000 Euros

Résumé:

Beans & Buns ouvrira en février 2024 au cœur du quartier Georges Henri à Woluwe-Saint-Lambert. Imaginé par Matine, le fondateur, cet espace unique associera un coffee bar et micro-boulangerie spécialisée en produits à base de brioche et de pâte feuilletée. L'objectif : devenir une destination incontournable pour



des pauses café haut de gamme mais accessibles. Le concept propose une expérience où l'on pourra savourer du café exceptionnel accompagné de délices boulangers artisanaux, dans un cadre invitant et élégant.

La particularité du projet ? Tout est fait maison : le café est torréfié par Matine dans l'enseigne sœur (L'artisanal coffee roasters, située à 2 maisons) et les produits de boulangerie sont fabriqués sur place.

Projet	Akko Café
Subvention accordée	15.000 Euros

Résumé:

Jane ouvre son premier café d'inspiration japonaise. On y trouvera des recettes de cuisine fusion ainsi que des pâtisseries françaises avec des saveurs innovantes du Japon. Un menu simple et gourmand composé de bentos, sandos, onigiris et de pâtisseries originales avec des ingrédients japonais. Akko café est un concept hybride combinant le take away, le salon de dégustation sur place ainsi qu'un corner épicerie où on trouve des produits tels que des thés d'agriculteurs indépendants, des objets d'artisanat japonais autour de l'art de la table. Akko café favorise le circuit court en travaillant avec des agriculteurs et des producteurs indépendants respectueux de l'environnement et soucieux de proposer des produits de qualité. L'ouverture du café Akko café est prévue en 2024 au 15 rue du Bailli, Bruxelles 1000.

Projet	Feu
Subvention accordée	15.000 Euros

Résumé:

Feu est un atelier boutique de bijouterie, qui propose des initiations à la technique de la cire perdue. Fondé par Amélie Gomet et Sophie Potié, bijoutières-joaillières indépendantes, Feu ouvre le 23 septembre 2023 au 294 chaussée d'Ixelles à Flagey. Bijoux sur mesure ou en séries limitées, Amélie et Sophie réalisent leurs bijoux de A à Z.