

Histoire de la Scop le Ici

La Scop le Ici est née en 2015 à l'initiative de Maxime et James et de leur envie de créer un bar/restaurant de quartier dans une initiative d'économie sociale et solidaire.

Situé au 10, rue Inkermann, le Ici est un lieu ancré dans son quartier auprès de ses habitants à la jonction entre le centre de Lille et le quartier Wazemmes tout en brassant des gens de passages qui en font un lieu ouvert et diversifié.

Après avoir posé les bases du Ici, et suivant leurs souhaits de développer d'autres projets, la gestion est reprise en 2021 par Sophie en cuisine et Nicolas au bar. Depuis 2021, de beaux moments, des péripéties, de belles personnes sont venues enrichir le Ici et construire ce qu'il est aujourd'hui.



Depuis deux ans, nous sommes trois, Edgar, Carole et Sophie à travailler ensemble sur la gestion du Ici, en plus de la cuisine et du bar/service.

Riche de cette expérience passée, nous souhaitons tous les trois partir sur de nouveaux projets de vie et professionnels.

Nous souhaitons donc transmettre ce bel outil à des personnes qui ont envie d'entreprendre dans un lieu convivial de bar et restauration.

Et aujourd'hui le Ici c'est quoi ?

C'est une équipe de 5 personnes à plein temps (dont nous 3!) dans un cadre de travail bienveillant, égalitaire, communiquant et motivant.

Le Ici est ouvert du mardi au samedi de 12h à 23h et de 12h à 00h les soirs de week-ends.

Côté cuisine, nous proposons une carte de restauration courte midi et soir, faite maison avec des produits essentiellement locaux et de saison. Nous nous renouvelons toutes les semaines parce que sinon on s'ennuie ! Nous pouvons accueillir de 30 à 40 personnes par service du midi et 30 à 50 snacks par soir.



Et côté bar, nous proposons 5 bières pression avec des bacs tournants pour la découverte, une carte de softs sourcée, des vins bios/natures, des boissons chaudes et cocktails selon les envies et l'inspiration du moment.

Le Ici c'est aussi un lieu qui prête ses murs aux artistes locaux, amateurs ou chevronnés, et qui organise des soirées conviviales (Blind test, Karaoke, vernissage d'expositions...)



Nous recherchons qui ?

Nous recherchons une équipe de gérance, expérience en bar et/ou cuisine exigée, qui adhère au modèle de la SCOP, où les salariés en sont les décideurs et les premiers bénéficiaires.

La reprise se fera courant septembre 2026.

C'est quoi nos valeurs ?

- **La bienveillance** : nous tenons à ce que chacun.e se sente bienvenu.e et en confiance, que ce soit la clientèle ou l'équipe.
- **La transparence** : les salarié.e.s sont impliqué.e.s dans la vie coopérative, dans les prises de décisions, et ont accès aux informations importantes.
- **Un environnement de travail plaisant et sain** : nous avons fait le choix de ne pas travailler en coupures et d'avoir des horaires de fermeture raisonnables.
- **La valorisation du savoir-faire** : nous prenons soin de respecter chaque poste de travail et les compétences de chacun.
- **L'égalité** : les rémunérations de tou.te.s les salarié.e.s du Ici sont égales quelles que soient leurs qualifications et leurs places au sein de la coopérative (12,55€ brut par heure). De plus, la répartition des bénéfices est définie dans les Statuts et soumise au vote lors de l'assemblée générale annuelle.

- **L'attention portée aux produits** : nous proposons des produits locaux, de saison, à des prix justes.
- **La pérennité** : il a été important pour nous de faire perdurer ce bar-restaurant de quartier qui existe dans le paysage Lillois depuis 2015 sans trop l'avoir dénaturé. On a été attaché à entretenir le lieu existant en prenant soin de l'existant plutôt que de tout remplacer. Ce qui rend le lieu atypique et familier pour les gens qui le fréquentent. Ils se sentent "comme à la maison".
- **L'accueil** : notre clientèle d'habitué.e.s est attachée au lieu et à nos propositions.
- **L'indépendance** : le Ici est propriétaire de ses murs et de ses outils de travail, ce qui permet d'être libre de le gérer pleinement.
- **L'écologie** : Limiter les pertes, pas de gaspillage alimentaire, éviter le suremballage.



Les missions de gérance

- Démarches administratives, suivi comptable, lien avec la banque, l'URSCOP,
- Suivi et envoi des paies, entrées et sorties des salariés, gestion des plannings et congés, organisation des temps collectifs,
- Commandes du bar et de la cuisine (calcul des marges, gestion des stocks), suivi des facturations (rentrée de TVA), communications avec les fournisseurs, paiement des factures,
- Communication sur les réseaux et dans le lieu, programmation d'événements.

Les tâches quotidiennes et hebdomadaires de ménage, maintenance, et de veille au bon fonctionnement du lieu sont partagées entre les salarié.e.s.

Il existe une formation sur les coopératives, proposée par l'URSCOP, que nous vous conseillons fortement de passer pour vous sentir plus à l'aise sur les missions présentées.

Prérequis pour candidater au poste de gérance

Le capital social initial de la société a été fixé à 7 520 € à sa création en 2015. Pour une reprise du lieu, nous demandons donc un apport au capital de 3 750€ par personne.

Pour assurer l'exploitation du Ici tel qu'il existe, il sera nécessaire de posséder le permis d'exploitation Licence IV ainsi que la certification HACCP.

Il vous faudra aussi prendre connaissance des Statuts.

Pour candidater, que faire ?

Pour candidater, nous vous demandons un dossier détaillé vous présentant vous et votre projet :

- Qui êtes-vous ?
- Vos motivations à prendre la gestion d'une Scop et du Ici en particulier
- Vos envies pour le bar, la cuisine, et pour la vie du lieu
- Choix des fournisseurs et politique tarifaire
- Organisation et répartition du travail
- Compte de résultats prévisionnel

Calendrier

Les dossiers de candidature devront être déposés **avant le 31 mai**.

Ils peuvent être déposés directement au Ici en version papier ou en version numérique par mail à leicibar@gmail.com

Réponse donnée mi-juin et période de passation organisée avec l'équipe choisie !

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter par mail à leicibar@gmail.com