



**SALLE
SAINT
BRUNO**

RECETTE POUR DES TRAVAUX ET UNE INAUGURATION RÉUSSIS

DISCOURS DE LA PRÉSIDENTE



**I
N
A
U
G
U
R
A
T
I
O
N

S
S
B**



**CÉCILE SAJAS
9 JANVIER 2020**

**Cher.es bénévoles, administrateurs et administratrices,
Cher.es stagiaires, volontaires, salarié.es et ami.es de la SSB,
Monsieur le Maire du 18e,
Mesdames, Messieurs les élu.es,**

C'est donc avec un plaisir partagé que l'on inaugure ce soir la réouverture du siège de la SSB enfin rénovée après de longs mois de travaux.

Ces travaux, vous le savez, ont eu lieu grâce au financement du Budget Participatif. Il nous faut donc remercier en premier lieu la Mairie de Paris, particulièrement Pauline VERON pour avoir porté ce dispositif et Colombe BROSSEL pour avoir rendu prioritaire les projets émanant des quartiers populaires. Et surtout, les parisiens et parisiennes pour avoir permis notre projet en votant pour lui, il y a trois ans déjà, en 2016. Une somme improbable a été mobilisée, de l'ordre de l'inimaginable pour une association comme la nôtre !

Pour la réalisation de ces travaux, il faut un certain nombre d'ingrédients tels une recette de chef étoilé, où chacun et chacune s'affaire à mettre en musique la réception de ses hôtes. Je vous la livre :

- Pour commencer, émincez le projet avec un groupe de travail assez mur. Formez-en un avec celles et ceux qui connaissent vos appétits : préférez PGO, ADOS, deux salariées, un trésorier et une pincée de présidente.
- Agrémentez d'un cabinet d'architecte : nous vous conseillons ATLA, Tiphaine et Léa sauront mêler les saveurs de vos exigences et de votre naïveté.



- Déglacez avec un comité de pilotage pour composer une farandole de services municipaux qui vous accompagnera. Demandez à votre primeur : DLH, SLA, EDL, chef.fe de cabinet, chargé.es de mission... Accompagnez-le avec votre groupe de travail. Mixez à plusieurs reprises pour faire prendre la sauce. Puis émulsionnez.
- Faites bouillir le tout au moment du Conseil d'Administration.
- Aromatisez avec des dossiers d'autorisations, de plans, de courriers, de mails... Ne vous manquez pas sur cette étape ! Elle peut être fastidieuse et mijotera longuement, très longuement... L'apport de dossiers de demandes d'autorisations peut vous paraître indigeste mais c'est un incontournable dans cette recette. Et, un conseil, n'arrosez surtout pas !
- Rissolez l'APSAJ : ça va déménager cette recette ! Dans une pièce à haute température (en période caniculaire, ça vous facilitera la tâche). Vous pouvez assaisonner l'APSAJ avec l'équipe salariée, des bénévoles comme Frédéric de EGO et Maura, notre fameuse américaine. Au préalable, une autre bénévole, Agnès, vous aura épluché et trié vos ingrédients.
- Réservez le mobilier et les salariés au chaud. Et le piano au frais à la paroisse St Bernard. Paris Habitat et le GIE Paris Commerce sauront vous ouvrir une chambre froide pour cette étape.
- Puis braisez (c'est la cuisson lente à couvert et sans ajout d'eau), braisez donc, avec une entreprise, ici pour cette recette, nous avons sélectionné Sanicotherme. Soyez patient.es, découvrez de temps en temps pour surveiller votre chantier.
- Citronnez avec une collègue salariée, nous vous conseillons Lila, elle saura redonner de l'éclat.
- Faites revenir l'APSAJ : pour emménager.

- Caramélisez et ajoutez quelques épices, ce seront vos travaux et aménagements supplémentaires, saupoudrez peu à peu. Y compris en fin de cuisson.
- Préparez un bain-marie d'élu.es, ne les choisissez pas vous-mêmes ! Passez la main au cabinet. Fin de chantier, les curieux et curieuses du résultat mijoteront en nombre pour cette étape : Eric Lejoindre, Colombe Brossel, JP Daviaud, Maya Akkari, Pauline Veron, ici ce sera une cuisson « al-dente ». Vous terminerez la cuisson en les faisant revenir à la fin.
- Turbinez et faites reposer Estelle et Nadia, vous devrez les décanter plus tard, tout autant que leurs collègues Alassane et Mélissa. Ces salariés seront à papilloter avec l'Espace Emploi et Numérique.
- Arasez le tout. Et en cuisine, le rangement de votre plan de travail est incontournable. Faites-vous aider pour cette étape : prenez quelques fruits habituels (un Bernard, une Suzanne), on en trouve en toute saison et d'autres plus exotiques (une belle sœur, ou une amie en grève par exemple) pour les employer bénévolement.
- Zestez de quelques plantes pour la décoration et ici, à la Goutte d'Or, nous vous conseillons en touche finale Gersandre CREPEL, pour une intervention plastique.
 - Arrosez, servez chaud ou froid, conservez : vous en aurez pour plusieurs années ! N'oubliez pas de faire une photo avant de servir. Instagram veille sur vous en matière culinaire, remerciez Alice CATHO pour ses succulentes images.



Idéale, cette recette vous permettra de présenter un menu complet :

En entrée, pour lier le tout : de nouveaux bureaux pour les salarié.es,



En plat de résistance, l'espace de co-working. La recette, ici, permet de partager avec deux associations, des volontaires en service civique et une place pour des convives plus butineurs,

En accompagnement, une salle de réunion, des rangements, et une salle de sieste !



En dessert, dressez votre grande salle, pour vos projections, débats, conférences, ateliers, fêtes etc. Vous en aurez suffisamment pour les habitant.es et les associations alentours,

En digestif, partagez votre recette avec vos convives, soyez à l'écoute des critiques et alternatives.

Vous pourrez, par exemple, interpeler les candidats et candidates à la mairie du 18E aux élections municipales à

venir sur l'énergie associative. En attendant des réponses, reprenez un digestif ! Elles sont longues à venir ? Sortez la bouteille !



Enfin, pensez au café et souhaitez la bonne année ! 2020, on lâche rien !

