



## La Boîte à Étoiles, la formation food des Apprentis d'Auteuil pour les entrepreneures en herbe

L'Ouvre-Boîte, le dispositif d'accompagnement des Apprentis d'Auteuil pour les jeunes entrepreneurs peu qualifiés, a lancé sa première formation spécialisée dans la restauration : La Boîte à Étoiles. À la clé : neuf mois de test dans un restaurant éphémère. Lancé en 2015 par la fondation des Apprentis d'Auteuil, spécialisée dans la formation et l'aide à l'insertion des jeunes en difficulté sociale, l'Ouvre-Boîte est un dispositif d'accompagnement de jeunes entrepreneurs faiblement qualifiés. Son ambition ? Permettre à chacun d'accéder à des formations qualifiantes dédiées à l'acquisition, par la suite, d'une première expérience professionnelle, dans des domaines aussi variés que la vente, l'hôtellerie, la restauration ou encore la construction. Celui-ci, à l'origine de nombreux ateliers, rencontres, workshops ou encore événements sportifs pour les jeunes entrepreneurs, lançait au mois de septembre La Boîte à Étoiles, un programme d'accompagnement destiné aux jeunes femmes porteuses d'un projet de création d'entreprise en restauration. Apprentis d'Auteuil Food C'est ainsi que 11 entrepreneures en herbe, toutes âgées de moins de 28 ans et passionnées de cuisine, ont été sélectionnées à l'issue d'un concours culinaire organisé à Marseille pour suivre une formation intensive à **l'Atelier des Chefs** de Rueil-Malmaison, partenaire du projet. Parmi les projets représentés, on retrouve par exemple des restaurants dont les cartes sont inspirées des plats traditionnels africains, un réseau de points de vente de produits sans gluten sur Aix-Marseille, un corner de restauration rapide haut de gamme sur le sud de Marseille, ou encore le développement de franchises dédiées à la cuisine crue. Chaque entrepreneure a ainsi profité ces dernières semaines de rencontres avec des chefs étoilés, d'ateliers et de challenges en conditions réelles, le tout dédié à leur accompagnement dans la réalisation de leur objectif : ouvrir leur restaurant ou leur foodtruck. Elles bénéficieront ensuite d'une formation en business plan à l'EMD Management, une école de commerce marseillaise, avant d'être finalement évaluées sur leurs résultats lors concours de sélection et des deux tests post- formations (incluant la motivation et le potentiel de leur projet). Huit d'entre elles se verront alors offrir neuf mois de test pour leur projet dans un restaurant éphémère. La Boîte à Étoiles entrepreneures