

S'installant au cœur du bâtiment du Théâtre Équilibre au centre de Fribourg, Le Point Commun sera ouvert au quotidien, du lundi au samedi, et le dimanche lors des soirs de spectacle. Reprenant la gestion du lieu, la toute nouvelle équipe du Point Commun a entièrement repensé les trois espaces de restauration : le café du rez-de-chaussée, la terrasse et le bar du troisième étage. Ce concept innovant, qui offrira une nouvelle façon de consommer et de gérer son temps, permettra de faire vivre de façon quotidienne ce troisième étage.

Succédant à La Cavatine, Le Point Commun s'installe dès le 1^{er} février 2019 dans le bâtiment du Théâtre Équilibre. Ce café aura non seulement pour mission d'accueillir les 670 spectateurs que peut accueillir le théâtre lors de chaque représentation mais aussi de réinventer ce lieu pour lui insuffler une âme au quotidien. Ayant à cœur de dynamiser ces espaces, l'équipe du Point Commun exploitera ce café du matin au soir, de 7h30 à 19h00 en hiver. Les soirs de spectacles, Le Point Commun sera ouvert en soirée, afin de permettre aux spectateurs de profiter de l'endroit avant et après le spectacle.

S'inscrivant dans une démarche écoresponsable, l'équipe du Point Commun a choisi de travailler autant que possible avec des producteurs régionaux. Ce choix permettra d'une part au Point Commun de se libérer de toute dépendance aux grands groupes, d'autre part de garantir aux producteurs du pays une vitrine pour mettre en avant leurs savoir-faire. Pour les matières premières qui ne peuvent être cultivées en Suisse, par exemple le café, les conditions sociales de production et la traçabilité des produits seront une priorité du Point Commun. Autre élément central, l'équipe de gestion a fait le choix de renoncer à la vaisselle jetable. Les repas proposés seront servis dans des bocaux en verre. Quant aux boissons à l'emporter, Le Point Commun collaborera avec la firme bernoise Re-Circle, qui propose des gobelets réutilisables et compacts. Des choix éthiques et locaux auxquels 355 personnes ont aussi adhéré lors du financement participatif.

L'autre grande nouveauté que proposera Le Point Commun sera l'accès, en journée, au troisième étage, à partir du 15 février. Imaginé comme une forme de « dépendance » du café au rez-de-chaussée, « le Point de vue » offrira un espace où l'on ne paie plus le prix de ses consommations mais le temps passé sur place. Ainsi, la clientèle trouvera à disposition un large choix de boissons (*thés, cafés, espressos, sirops, eau gazeuse, eau aromatisée*), un wi-fi performant ou encore des bornes de recharges pour les appareils portables. En contrepartie, une heure passée sur place coûtera 5.- alors que pour 10.-, les hôtes pourront y séjourner aussi bien trois heures qu'une journée entière.

L'idée de ce concept, inédit en Suisse (du moins sous cette forme), est né d'une discussion entre deux des associés qui cherchaient une solution pour que la clientèle puisse bénéficier de cet espace insolite et de sa vue imprenable sur les Préalpes. Mêlant l'envie de proposer une expérience inédite et la volonté d'offrir une alternative aux personnes qui ont l'habitude de devoir travailler dans des cafés (avec souvent, une addition salée à la fin de la journée en raison de la pression ressentie de devoir régulièrement repasser commande), cet espace se vit comme une forme de salon partagé où la clientèle se sent chez elle. Ce modèle s'inspire de concepts existants, notamment les Anticafés, venus de Russie et largement développés en France ou encore le Mitte, à Bâle, premier café à autoriser les clients à ne pas être tenus de consommer. Le

Point de vue se veut donc un mélange entre un espace de coworking, une cafétéria, une salle de réunion et son propre salon. En bref, un endroit où le client se sent comme chez lui, où il sera même permis d'être en chaussettes et de manger son pic-nic! La semaine on y viendra pour travailler, lire, discuter entre amis, y passer la pause de midi ou même faire une sieste... mais le samedi on jouera au ping-pong, à une table de rétro gaming ou à toutes sortes d'autres jeux de cartes et de plateau, toujours avec le même tarif !

Pour mesurer la faisabilité et le développement d'un tel concept, l'équipe du Point Commun a fait appel à un groupe de l'École Hôtelière de Lausanne, qui a réalisé cette analyse de marché dans le cadre d'un travail de fin d'étude.

Enfin, un dernier mot sur l'équipe du Point Commun, composée de cinq personnes aux horizons variés et aux parcours atypiques. Boulanger-pâtissier de formation puis programmeur musical et gestionnaire de projets culturels, Sylvain Maradan est à l'origine de ce projet. Il s'est rapidement entouré des savoir-faire de Claude Gendre, entrepreneur à succès et amateur de grands défis, et de Flavien Felder, expert-comptable partageant la vision d'un espace qui fait la part belle aux produits régionaux. Enfin, deux personnes ont rapidement rejoint ce noyau de base. D'abord Léonore de Raemy, fraîchement diplômée de l'École Hôtelière mais déjà très expérimentée dans le service et la gestion d'équipe et Loris Corbaz, l'homme qui tombe à pic et qui a une solution à chaque problème.

Dès le 1^{er} février, toute cette équipe travaillera à pied d'œuvre pour vous offrir un service de qualité et une ambiance conviviale, qui puisse convenir à toutes les générations. Elle se réjouit de vous faire découvrir Le Point Commun.

Ouverture début février

Lundi-Samedi 07h30-19h00 en hiver.

Ouvert avant et après les spectacles du Théâtre Equilibre

Contact

Sylvain Maradan

Patron & Plongiste

+4126 530 03 09

+4176 572 91 22

info@lepointcommun.ch