



Le Spark, un restaurant pas seulement : une aventure humaine au cœur de la formation et de l'insertion

À Plan-les-Ouates, au cœur d'un bâtiment entièrement dédié à la formation, Spark n'est pas qu'un simple restaurant. Depuis son ouverture en mars 2024, ce lieu unique est le fruit d'un partenariat entre l'Office cantonal de l'emploi et Novae, une organisation engagée dans l'insertion professionnelle. Sous la direction de Madame Senegas Le Spark incarne une démarche innovante mêlant gastronomie, formation et réinsertion sociale.

L'histoire de Spark s'inscrit dans la continuité d'une expérience réussie : avant Plan-les-Ouates, Novae gère le restaurant LeTrinquet, rue des Acacias à Genève, aujourd'hui repris par l'école hôtelière de Genève.

Ici, à Plan-les-Ouates, le restaurant bénéficie d'un emplacement stratégique et d'une équipe de dix employés fixes, dont neuf experts détenteurs du FSEA ou brevet fédéral en salle, en cuisine et en pâtisserie.

Mais la vraie singularité de Spark réside dans son modèle : chaque session accueille des apprenants inscrits au chômage, qui intègrent le restaurant pour des stages de deux mois en cuisine ou en salle. Ces personnes, aux profils variés - âges, nationalités, parcours - sont accompagnés de manière globale, alliant théorie, pratique et soutien à la recherche d'emploi. Chaque jour, l'équipe encadre ainsi 22 personnes, avec une approche humaine, sociale et professionnelle adaptée à chacun.



Les résultats parlent d'eux-mêmes : en une année, plus de 30 % des apprenants ont décroché un CDI à l'issue de leur passage au restaurant Le Spark.

« C'est une véritable aventure humaine », confie Madame Senegas, soulignant la force de cette pédagogie inclusive et bienveillante.

L'établissement ne se limite pas au restaurant. Il propose également un café-snacking animé par José, expert en techniques du snacking, un espace événementiel pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, ainsi qu'un service traiteur sur mesure pour événements d'entreprise et privés, avec des créations maison comme des gâteaux d'anniversaire. Fidèle à la charte de Novae, les produits bruts sont sourcés sans passer par des centrales d'achat, en privilégiant un approvisionnement local et de proximité. La majorité d'entre eux bénéficient de labels tels que GRTA ou bio.

Au-delà des compétences culinaires, **Spark offre aux apprenants un parcours d'intégration, une remise en confiance et une impulsion vers un avenir professionnel.** L'accueil du public témoigne de leur motivation et de leur sérieux, au point que les clients oublient souvent qu'ils assistent à un service d'application.

Quelques anecdotes illustrent la richesse de cette expérience : un plongeur en fin de droits a trouvé un poste stable chez Spark, tandis qu'un jeune homme rebelle a transformé son image en un week-end pour finalement rejoindre l'armée comme cuisinier.

Plus récemment, un partenariat avec la Société des Cafetiers a été lancé pour reconnaître officiellement les aptitudes professionnelles des non-diplômés, leur offrant une reconnaissance équivalente à celle des professionnels de la restauration.

Spark, c'est bien plus qu'un restaurant : c'est un tremplin, une école de vie et un lieu où la passion de la cuisine se mêle à la volonté d'insérer et de valoriser chacun. Une étincelle qui illumine autant les assiettes que les parcours.

*Texte et photos : Véronique Sala
Newsletter de l'AZIPLO - Juin 2025*

Le SPARK

Novae Restauration SA

Chemin du Champ-des-Filles 4A-CH

1228 Plan-les-Ouates

Contact : lespark@novae.ch - Tél +41 22 794 39 31

Réservations en ligne :

Le restaurant : <https://www.restaurant-lespark.ch/>

Côté Café : <https://www.restaurant-lespark.ch/cote-cafe.html>

Événement : <https://www.restaurant-lespark.ch/votre-evenement.html>

