

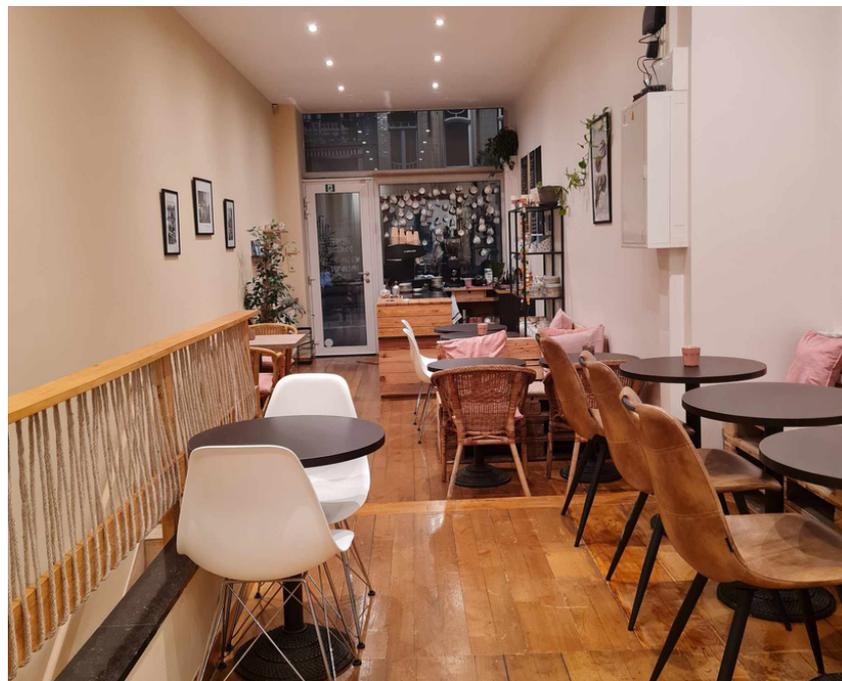
# Dossier de presse

La  Tasse

C O F F E E , P A S T R Y & M O R E



**NOUVEAU SALON  
DE THÉ UPCYCLÉ ET  
GOURMAND EN  
PLEIN CŒUR  
D'UCCLE**

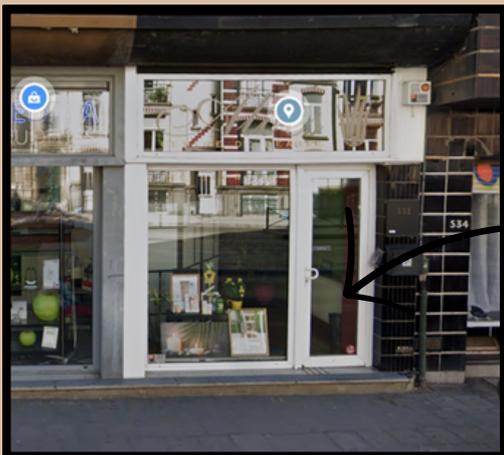




La Tasse est un salon de thé qui se trouve à Uccle, Avenue Brugmann 532. Il vous accueille du mercredi au vendredi de 9h00 à 17h30, et les samedi et dimanche de 10h00 à 16h00. Vous y trouverez un choix de boissons chaudes et froides, de pâtisseries et de plats salés, à déguster sur place ou à emporter. Le projet est basé sur une démarche circulaire, qui consiste à réutiliser des matériaux récupérés, comme les meubles, la vaisselle et la décoration.

Origine du projet:  
une démarche circulaire &  
une envie de dynamiser le quartier Globe

Le concept de La Tasse repose sur une approche circulaire, privilégiant la réutilisation de matériaux récupérés tels que les meubles, la vaisselle et la décoration. Cette démarche écologique s'inscrit dans la vision de Magali, fondatrice passionnée par la gastronomie et l'art de recevoir.



Ancien salon de beauté depuis 30 ans, appartenant à sa maman, qui a déjà une solide attache au quartier. C'est d'ailleurs au -1 qu'elle continue son activité en proposant des soins énergétiques et holistiques..



# L'Inspiration et la Vision

Après avoir suivi une formation supérieure de trois ans en stylisme/modélisme, Magali Plata a réalisé que sa véritable passion résidait dans l'univers de la cuisine et du service en salle. Décidée à concrétiser cette passion, elle s'est engagée dans une formation de trois ans à l'EFP, se spécialisant dans la restauration-traiteur et l'organisation de banquets.

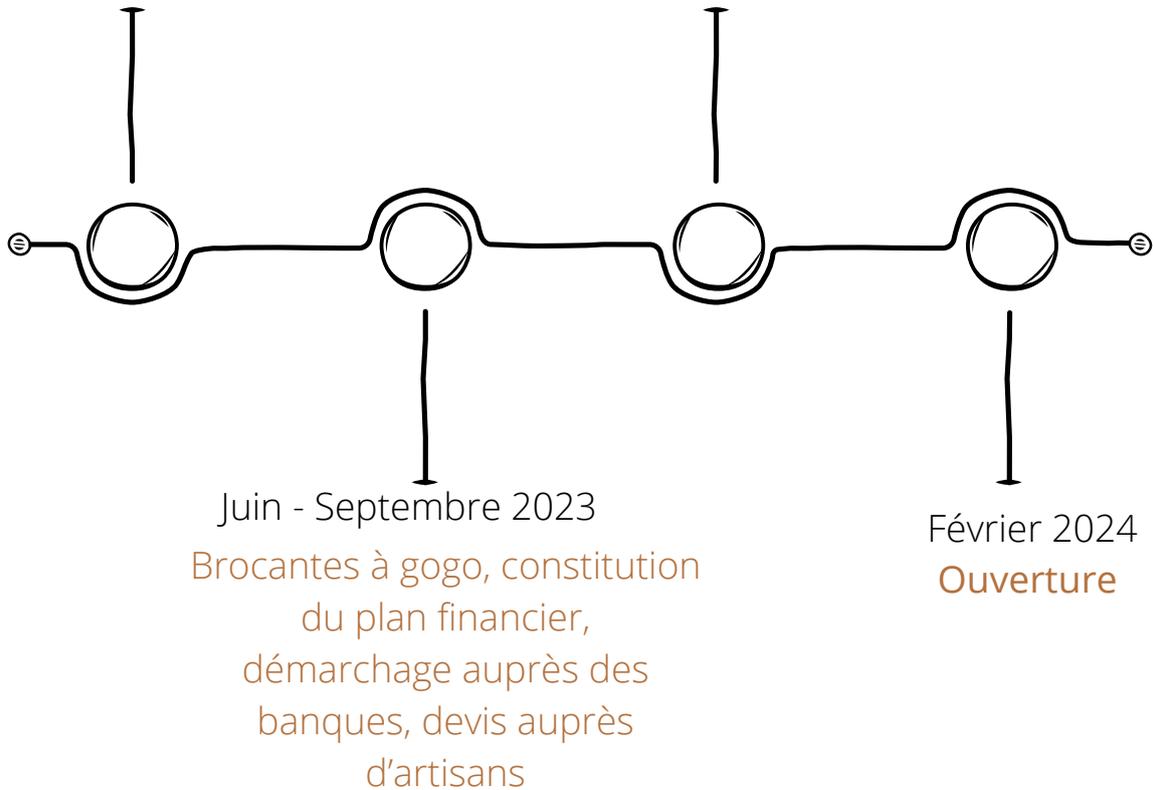
Durant cette période, elle a effectué un stage enrichissant à la fois en salle et en cuisine au sein du réputé restaurant "Le Ventre Saint Gris". Forte de cette expérience, elle a ensuite mis en pratique ses compétences dans divers établissements culinaires, affirmant ainsi son désir de gérer son propre établissement.

Après avoir suivi une formation sur l'entrepreneuriat, organisée par la commune d'Uccle en janvier 2023, Magali a bénéficié du soutien continu de Christophe Grasset du guichet d'économie locale de Dansaert pendant près d'un an, pour son projet de salon de thé.

La construction progressive du projet "La Tasse" a impliqué plusieurs acteurs. Hub Brussels, notamment, par le biais de sa cellule Permis d'Urbanisme, a apporté son expertise dans la constitution du dossier pour le changement d'affectation du rez-de-chaussée commercial, ainsi que dans le coaching en communication. Laurine Kerpelt a également joué un rôle crucial dans le domaine de la communication, tandis que Sophie Lambert a été un soutien extraordinaire pour la rédaction des communiqués de presse et des dossiers de presse. Ces nombreux mois de travail ont été enrichis par une série de formations et de rencontres diverses.

Constitution du dossier pour le  
Permis d'urbanisme, business  
plan, étude de marché  
formations diverses  
Janvier - Juin 2023

Début et fin des travaux  
Novembre 2023 - Janvier 2024



Une situation géographique idéale, car suite à une étude de marché locale, il est apparu qu'un besoin criant se faisait sentir : celui de disposer de petits lieux de qualité pour se restaurer sur place ou à emporter à Uccle centre. En tant qu'habituée de la commune d'Uccle, Magali a constaté une lacune évidente dans le quartier Globe, caractérisée par l'absence d'un lieu convivial offrant une atmosphère raffinée et des produits de qualité.

La Tasse vise à combler ce manque en proposant une sélection de pâtisseries entièrement faites maison, ainsi qu'une gamme de produits salés privilégiant l'agriculture biologique et végétarienne. Ce nouvel établissement aspire à devenir un point de rencontre incontournable, ajoutant une touche chaleureuse et gourmande au cœur du quartier Globe.

# Le coeur du projet

## Qu'en est -il du nom ?

*“Le nom La Tasse m’est venue naturellement, tout d’abord, il reflète l’offre principale de mon entreprise : des boissons chaudes de qualité telles que du thé et du café. Le nom est court, facile à retenir et à prononcer, ce qui est important pour une entreprise en quête de notoriété. Enfin, le choix de ce nom s’explique également par ma passion pour la décoration et la mise en scène : des tasses, toutes différentes, sont présentes en tant qu’éléments décoratifs et renforce l’ambiance cosy de l’établissement.”*



Les tasses ont été chinées dans les brocantes, magasins de seconde main ainsi que dans les vides greniers pour s’en servir en décoration & en vaisselles.



En mars 2023, les plans commencent à prendre forme. Avec un budget modeste et le désir de contribuer à un monde entrepreneurial plus durable, l'upcycling s'avère être la solution idéale.



*Les aspects essentiels: l'upcycling et les produits de qualité faits maison.*



## Principaux aspects de durabilité de "La Tasse"

- **Proposer exclusivement des plats végétariens pour le déjeuner est une décision significative, motivée par la conscience environnementale. La production de viande engendre en effet un impact écologique considérable. En offrant une alternative végétarienne, l'objectif est de contribuer à réduire cet impact.**
- **La gestion des déchets végétaux comprend le compostage et l'utilisation du compost ainsi produit pour nourrir un potager personnel. À l'avenir, envisager de recycler le marc de café en le donnant à « la boîte à champignon » afin de lui offrir une seconde vie en tant que substrat.**
- **L'intégration de la plateforme "Too Good To Go" pour proposer les invendus permet de limiter le gaspillage alimentaire.**
- **Une réduction de -5% est offerte aux clients qui apportent leur propre contenant à boisson, encourageant ainsi les pratiques écologiques.**
- **Les approvisionnements se font auprès de maraîchers et de distributeurs locaux, en privilégiant les produits biologiques et de saison, tout en favorisant les grossistes labellisés "Good Food". Les choix d'emballage se concentrent sur des matériaux 100% recyclables.**
- **Les efforts se poursuivent avec l'utilisation de pailles en verre, des condiments en grand format sur les tables, et l'achat de serviettes en papier recyclé non blanchi au chlore. Le mobilier, principalement acheté en seconde main, inclut des banquettes fabriquées à partir de palettes en bois recyclé.**
- **La décoration et le service à thé sont également choisis tant que possible dans des sources de seconde main, avec une préférence pour les articles chinés en brocante.**
- **De plus, de l'eau de distribution est proposée pour limiter l'utilisation de bouteilles en plastique, et une attention particulière est portée à la dépense énergétique pour minimiser l'empreinte carbone globale de l'établissement.**



### Les fournisseurs locaux bruxellois de La Tasse :

La tendance actuelle souligne l'engouement croissant des clients pour le circuit court. Favoriser les producteurs locaux et les commerces de proximité s'inscrit donc parfaitement dans une approche moderne de la consommation.



**Les chocolats : Mike&Becky**

**Le café : Wide Awake**

**Les thés et infusions : Madn**

**Les légumes et autres produits secs : Terroirist**



*"Cette démarche n'est pas simplement gastronomique pour moi, elle incarne un engagement fort envers le soutien du commerce local et des petits producteurs."*



# Certains exemples de nos "meilleures ventes".



Ici, la confection de la brioche

La Brioche perdue servie avec une ganache montée chocolat blanc vanille & quelques fruits de saison



Le kouing-amann



Le carrot cake



Le cookie chocolat noir-café





Du matcha coco latte au thé glacé en passant par un double shot d'expresso, il y en a pour tous les goûts.

## À LA TASSE

### COFFEES

*Coffee by Wide Awake*

Espresso - single/double	3.00 / 3.90
Long black (double shot)	3.90
Americano	3.00
Macchiato	3.80
Flat white (double shot)	4.50
Cappuccino	4.00
Latte	5.00
Extra shot	+ 0.90

### HOT DRINKS

*330 ml*

Hot chocolate 70% (mike&becky)	5.00
Golden latte	4.80
Matcha coco latte	5.50
Chai latte	5.50

### COLD DRINKS

Fresh juice of the day (bio)	6.00
Iced coffee	4.00
Iced coffee & vanilla foam	5.00
Homemade iced tea (Blue tea, earl grey & lemon)	5.00
Extra plant milk : Soja/Coco/Oat	+ 0.60

## THÉS ET INFUSIONS

### THÉS CLASSIQUES - 4.50 :

JAPAN SENCHA - thé vert japonais  
EARL GREY - thé noir bergamote

### THÉS SPÉCIAUX - 5.00 :

GREEN TEA MIX - thé vert, verveine citronnée, citronnelle, menthe, girofle, pomme et fraises  
WHITE TEA MIX - thé blanc, jasmin, gingembre et écorce d'orange  
BLACK TEA MIX - Thé noir, curcuma, gingembre, réglisse, graines de fenouil, verveine citronnée, zeste de citron, boutons de roses  
SPECIAL CHAI - Thé noir assam, cannelle, girofle, cardamome, cardamome noire, citronnelle, gingembre, anis étoilé, pétales de roses

### INFUSION - 4.50 :

HIBISCUS MIX - Hibiscus, menthe, pomme, tilleul, mangue, ananas, fraises et thym

### INFUSION « LIGNE AYURVÉDA » - 6.00:

RELAX - Camomille, anis, cardamome, ashwagandha, pétales de rose, muscade, fenouil, cannelle  
BALANCE - Citronnelle, menthe verte, cardamome, tulsi, gingembre, pomme, hibiscus  
ENERGY - Fenouil, gingembre, cannelle, cardamome, cumin, poivre noir, coriandre, réglisse, curcuma, clous de girofle et écorce d'orange

*Thés et préparations à base de plantes  
de chez Madam*



## La carte des boissons



**Les suggestions journalières sont notées au tableau et le week-end, une carte brunch est disponible.**

## UNIQUEMENT SAMEDI & DIMANCHE

# LE BRUNCH

### PÂTISSERIES

*du jour veuillez nous consulter*

• Cake	4.50
• Cookies	3.50
• Brownie	4.50
• Douceur vegan	4.00

### SUCRÉ

• Brioche perdue - Crème légère à la vanille - fruit(s) de saison	11.90
• Pudding de chia coco & fruit(s)	6.00

### SALÉ

• Toast brioché aux œufs brouillés bio	9.90
*supplément champignons	2.50
• Œufs bio à la coque - mouillettes + beurre	6.50

• Brioche ou pain toasté & beurre	3.90
-----------------------------------	------

### GARNITURES AUX CHOIX :

• Pâte à tartiner chocolat & noisettes	3.20
• Confiture de saison	3.20
• Tapenade ou houmous du jour	3.20
• 2 Morceaux de fromages du jour	5.00

*Nous mettons l'accent sur l'utilisation de produits frais et de saison.  
Privilégiant des ingrédients issus de l'agriculture biologique.  
Chacun de nos plats est soigneusement conçu, entièrement préparé sur place et avec beaucoup d'amour.*

*Si vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à nous en informer !*

# Dans la presse



## SoSoir magazine - article Web



### Quatre nouvelles adresses pour boire un bon café à Bruxelles

Quels sont les nouveaux place-to-be de la capitale pour boire son café ? Du coffee bar en mode speakeasy au nouveau concept de "châi bar", il y en a pour tous les goûts.

CA Café

## Elle magazine - article web



### La Tasse : le nouveau salon de thé et café cosy au coeur d'Uccle

Envie de thé ou de café ? La Tasse est la nouvelle adresse nichée dans le coeur d'Uccle qui met en avant es artisans locaux et les produits de qualité.

## Wolvendael magazine Mars 2024

PUBLIREDACTIONNEL  
**LA TASSE**  
Ce nouveau salon de thé upcyclé et gourmand en plein coeur d'Uccle.

C'est au mois de février que La Tasse a ouvert ses portes. L'établissement propose des cafés et thés de spécialité, ainsi que des gourmandises maison, le tout dans une **ambiance chaleureuse**.

Une **sélection variée**, comprenant des thés de chez Madnn, du café de chez Wide Awake, et du chocolat de chez Mike and Becky. Pour le déjeuner, mettant le **fait maison** à l'honneur, on y trouve une soupe de saison ainsi que des brunchs proposés le week-end.

**L'engagement éco-responsable** de La Tasse s'illustre à travers l'utilisation majoritaire de produits **biologiques** et de saison, ainsi qu'une décoration chinée et **upcyclée**. Cette démarche reflète le souci d'offrir un **lieu convivial et familial** dans le quartier du Globe, avec une ambiance cosy et des **produits de qualité**.



Avenue Brugmann, 532  
Mercredi au vendredi de 9h00 à 17h30,  
samedi et dimanche de 10h à 16h.  
Latasse.bxl@hotmail.com  
@Latasse.bxl f@Latasse.bxl

# Coordonnées



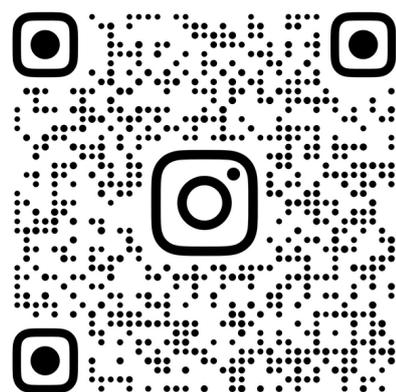
Magali Plata

☎ +32472769624

✉ Latasse.bxl@hotmail.com

👍 Latasse.bxl

📍 532 Avenue Brugmann, 1180  
Uccle



LATASSE.BXL