

Qui est la JCE de Saint-Etienne ?

La Jeune Chambre Économique (JCE) de Saint-Etienne, association loi 1901, est un réseau de jeunes de 18 à 40 ans qui vise à FAIRE ÉMERGER DES PROJETS INNOVANTS D'INTÉRÊT GÉNÉRAL.

Elle se positionne ainsi comme le 1^{er} incubateur de leaders citoyens, avec l'objectif de proposer un parcours bénévole, tourné vers L'APPRENTISSAGE DE LA CITOYENNETÉ ACTIVE et visant à déclencher de futures prises de responsabilités.

Cette année, d'autres beaux projets seront menés notamment le projet Rêve de Gosses qui a pour vocation de faire se rencontrer des enfants ordinaires et extraordinaires.

Les Pépites Gaga

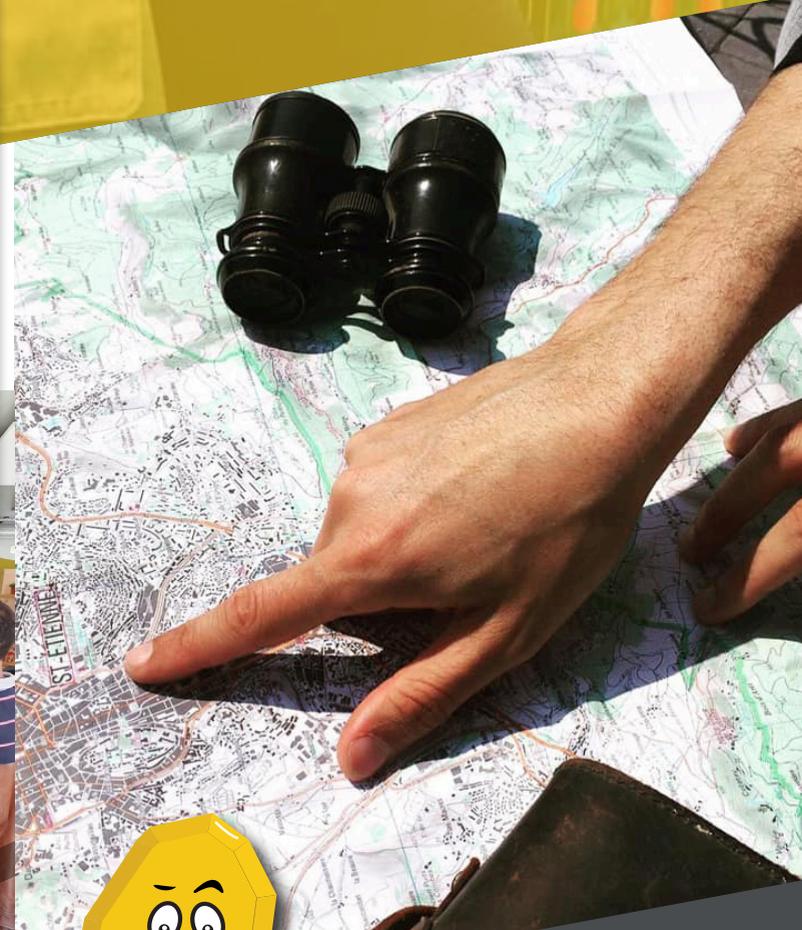
La ville de Saint Etienne regorge de *Pépites*, qu'elles soient culturelles, gastronomiques, sportives... La JCE de Saint-Etienne a décidé de les mettre en valeur.

Le concours, lancé sur Facebook mi avril 2019, a été fait pour que chaque Stéphanois puisse mettre en avant ses endroits préférés de la ville, ses bars, restaurants, quartiers, monuments... qu'ils soient insolites, atypiques ou un véritable coup de coeur...

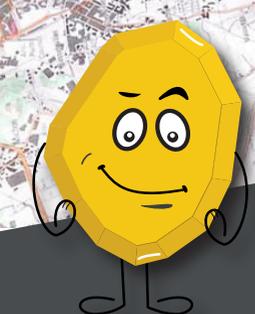
Le parcours proposé dans ce document est le résultat des propositions et des votes des Stéphanois pour que chaque personne puisse se balader à la recherche des 10 *Pépites Gaga*.

Vous pouvez retrouver toutes les *Pépites Gaga* sur la webapp stephanois-hors-cadre.fr.

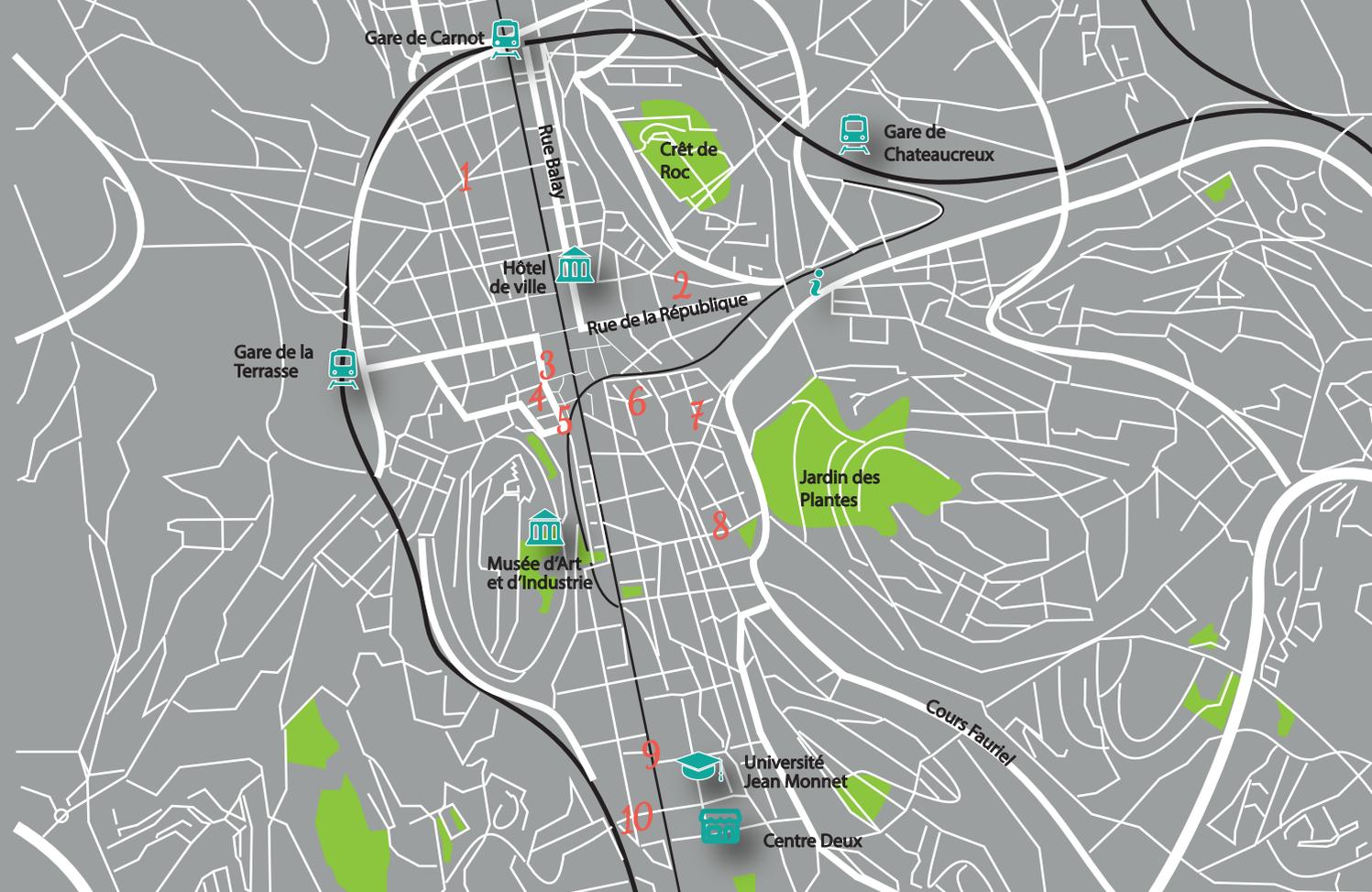
Merci à tous les Stéphanois d'avoir participé et de nous avoir aidé à (re)découvrir ces merveilleuses *Pépites*.



Retrouvez aussi les Pépites Gaga sur leur page Facebook



Partez à la découverte des Pépites Gaga



Cuizin sur Cours // Activité
 1 place Grenette
 Ce que j'aime, apporter de la nouveauté dans les cours de cuisine. C'est pourquoi, j'ai concocté une série de cours thématiques selon les cuisines typiques de nos régions françaises et du monde. En plus, vous pourrez profiter de notre épicerie et de notre boutique de vin.

The Smoking Dog // Bar

5 rue Georges Dupré
 Non, chez moi ce n'est pas l'Angleterre, c'est juste la caisse de résonance de l'ambiance rock et festive de Saint-Etienne. Mes visiteurs m'apprécient pour mon look décontracté et mon style british qui font de mon pub un lieu incontournable.



Au Baratin // Bar à grignotage

4 rue Etienne Mimard
 Ma philosophie : Le baratin rime avec copain ! J'accueille en toute simplicité dans un lieu chaleureux et sans prétention pour proposer des produits délicieux et débusqués de mes copains producteurs.

Le Bistrot Chevalier // Restau traditionnel

40 rue Badouillère
 Je suis une cuisine de bistrot raffinée grâce à des produits frais et à la créativité de mon chef Hervé Chevalier. Vous pouvez me déguster dans un lieu merveilleusement décoré alliant l'industriel et le chaleureux. Mon petit plus est d'avoir créé un petit coin remplis de bons cigares !



La Taverne du Gobelin Farci // Bar à jeux

39 rue du 11 Novembre
 Ma spécialité c'est de vous faire vous évader un moment dans un autre univers où vous retombez en enfance. Je dispose d'une boutique avec un tas de jeux et d'un café ludique pour jouer en famille ou entre amis en sirotant un verre.

La maison sans escalier // Lieu

54-56 boulevard Daguerre
 Je suis cachée quelque part à Saint-Etienne. Mais, je vous rassure, il est facile de me trouver ! J'ai été créée par Auguste Bossu et je reste la petite curiosité de la Ville de Saint-Etienne. Astuce : entrée via l'immeuble vert à côté



Bougre d'Âne // Casse-croûte
 26 rue Grand Gonnet
 Quand j'étais petit, j'étais toujours fourré dans la cuisine de ma grand-mère et elle disait souvent « Ho, mais quel Bougre d'Âne ! »
 En fin passionné culinaire, mon concept se base sur la proximité des clients avec la cuisine à l'image de ce petit qui avait le nez dans les casseroles de grand-mère. Ma garantie : des produits frais et bio du terroir.



Mon nouveau dressing // Concept store
 40 rue de la Résistance
 Je suis la première boutique de location de vêtements à Saint-Etienne. Un concept innovant mesdames ! Quand je sais que vos armoires sont pleines à craquer ! Il y en a pour tous les styles et pour tous les goûts.



Philippe Buil // Artiste
 27 rue de la République
 Initié à l'art dès mon plus jeune âge, j'ai fait une carrière dans l'industrie des métaux c'est la raison pour laquelle j'allie naturellement mes deux passions : l'art et le métal. Ma spécialité est de créer des sculptures de métal ayant la légèreté de la dentelle.



Cantine n°10 // Concept culinaire
 19 rue de la Ville
 Ce que j'aime ! Faire découvrir des recettes savoureuses à base de produits frais, locaux et de saison.
 100% végétarienne je sais ravir les papilles et faire voyager mes convives dans mon univers. Ouverte le midi, je vous accueille aussi l'après-midi pour une escapade gourmande autour d'un café ou d'un thé.