

Mon Echo
ENTREPRENDRE | HORECA
LIVEJOURNAL
CENTRE D'AIDE

Dogood Café à Ixelles, un premier bar à chiens bruxellois construit sur un modèle inclusif

10



Logé dans le quartier Flagey à Ixelles, le Dogood Café, qui allie bien-être animal et emploi de personnes handicapées, ne désemplit pas depuis son ouverture le 4 septembre dernier. ©saskia vanderstichele

LUC VAN DRIESSCHE

19 septembre 2025 12:07

Les établissements horeca employant du personnel handicapé sont rares en Belgique. L'ouverture à Ixelles d'un bar à chiens "inclusif" fait, à cet égard, figure d'événement.

"Depuis l'ouverture, le 4 septembre, nous ne désemplissons pas". Niccolo Ferro, le patron du Dogood Café, ne cache pas sa satisfaction. **Le concept qu'il a imaginé – un café pour chiens (le premier à Bruxelles) employant du personnel handicapé – attire le chaland.** Pas seulement les habitants du quartier, et pas uniquement des propriétaires de chiens. Visiblement, la vocation sociale du nouvel établissement installé dans le quartier Flagey, à Ixelles, séduit.

Le Woof Café à Waterloo, le Chacolathé à Andenne, Miss Miaou à Namur: sans être pléthore, les établissements accueillant des chats ou des chiens prolifèrent doucement dans le pays. **Ce qui distingue le Dogood Café, c'est l'inclusion de personnel handicapé. Ils sont trois actuellement, et seront bientôt cinq.**

Publicité



"Sur le plan de l'inclusion, la Belgique n'est pas le meilleur élève, même si on constate une prise de conscience."

NICCOLO FERRO
COFONDATEUR DU DOGOOD CAFÉ

À l'origine du projet, trois personnes: Niccolo Ferro, responsable de la production et de la sécurité alimentaire pour la chaîne de restaurants Makisu et actif dans le handicap depuis 2017, Garance van der Dussen, ostéopathe de formation qui a créé Dogood, le premier centre de révalidation canine de Bruxelles dont le café est une extension, et France Marlier, ergothérapeute spécialisée en éducation canine.

Soutenu par Sophie de Beauregard, consultante indépendante active dans le développement d'ASBL à utilité sociale, **le projet, conçu en mars, s'est concrétisé en moins de six mois.**



©saskia vanderstichele

Peu de cafés et restaurants inclusifs

"J'ai connu Niccolo (Ferro) lorsqu'il avait postulé au Café Joyeux à Woluwe-St-Lambert, un projet que j'ai quitté depuis lors. Il m'a recontactée pour solliciter mon aide dans le lancement du Dogood Café. **Je suis entrée dans l'aventure en avril, et en trois semaines, nous avons pu rassembler les fonds nécessaires au financement du projet**", explique Sophie de Beauregard.

CONSEIL

Osez voir grand pour votre business.

Inscrivez-vous maintenant à la newsletter Yaka!

JE M'INSCRIS

Envoi hebdomadaire par e-mail - Désinscription en un seul clic

Pour Niccolo Ferro, travailler avec des personnes handicapées n'a rien d'un voyage en terre inconnue. "En Italie, il n'y a pas d'enseignement différent pour les handicapés. J'ai moi-même été scolarisé avec des trisomiques. **Sur le plan de l'inclusion, la Belgique n'est pas le meilleur élève, même si on constate une prise de conscience**", dit-il.

"Embaucher des collaborateurs handicapés a sa part de risque. La gestion au jour le jour (pay roll, contrats d'apprentissage...) est très complexe."

VALENTIN COGELS
COFONDATEUR DU RESTAURANT 65 DEGRÉS

C'est sûr, l'horeca inclusif ne court pas les rues. Si l'on excepte des activités horeca directement liées à des institutions pour personnes handicapées, comme, par exemple, l'Estaminet de la Ferme Nos Pilifs à Neder-over-Heembeek, **les établissements employant du personnel à handicap sont rares.**

"Embaucher de tels collaborateurs a sa part de risque. La gestion au jour le jour (pay roll, contrats d'apprentissage...) est très complexe. C'est pourquoi **nous réfléchissons à la création d'une académie destinée à former les personnes handicapées aux métiers de l'horeca**", explique Valentin Cogels, cofondateur du restaurant 65 degrés.

LIRE AUSSI

Café Joyeux, l'inclusion passe aussi par l'horeca

Gestion professionnelle et rigoureuse

Ouvert il y a 7 ans par deux couples d'amis (Valentin et Laure Cogels et deux amis français), ce restaurant gastronomique de l'avenue Louise, inspiré du restaurant Le Reflet à Nantes, **emploie aujourd'hui 13 personnes atteintes de trisomie et d'autisme**, aidées par deux personnes valides en salle et trois en cuisine.

"Cela correspond à notre mission, qui est de consacrer toutes les ressources disponibles à engager le plus possible. **Le restaurant est une ASBL, ce qui ne l'empêche pas de réaliser un chiffre d'affaires annuel de 900.000 euros et d'être à l'équilibre, avec très peu de subsides**", souligne Valentin Cogels, seul administrateur (bénévole) encore en place parmi les quatre fondateurs. Ancien CEO d'Immoweb, il est depuis 2021 consultant chez Bain.

"Il faut aussi être attentif à la cohésion de l'équipe. Les mélanges de différents handicaps sont parfois compliqués à gérer."

VALENTIN COGELS
ADMINISTRATEUR BÉNÉVOLE DU
RESTAURANT 65 DEGRÉS

Tant Valentin Cogels que Niccolo Ferro **insistent sur l'importance d'une gestion professionnelle et rigoureuse**. "Pour l'engagement de collaborateurs handicapés, il y a des prérequis comme le respect strict des règles d'hygiène. Il ne faut pas avoir peur des chiens et être capable de gérer le stress de l'horeca, ce qui peut poser des difficultés aux malentendants par exemple", explique le patron du Dogood Café.

"Il faut aussi être **attentif à la cohésion de l'équipe**. Les mélanges de différents handicaps sont parfois compliqués à gérer. Et la personne qui postule doit bien être consciente qu'il s'agit d'un vrai travail et non d'un simple complément d'activité", ajoute Valentin Cogels.

LIRE AUSSI

65 degrés, un resto tout à fait comme les autres

Appels de fonds

L'argent reste aussi le nerf de la guerre pour le lancement et l'extension d'une activité horeca inclusive. Le projet d'académie des responsables du restaurant 65 degrés nécessitera une levée de fonds. D'où **l'importance de comptes à l'équilibre dans un secteur dont la situation reste précaire.**

Au Dogood Café aussi, on pense déjà à demain. "L'idée est de développer le projet et d'installer un service traiteur au sous-sol, avant d'envisager l'ouverture d'autres Dogood Café", indique Sophie de Beauregard. Qui continue à chercher des soutiens financiers. **Un dossier a été introduit à cet effet chez Cap48 et auprès de la Fondation Roi Baudouin**, qui peut intervenir par le biais fiscal.

Valentin Cogels souligne l'extrême motivation des collaborateurs handicapés. Un constat partagé par Niccolo Ferro et Sophie de Beauregard, qui insistent aussi sur le fait que leur projet répond à une "vraie demande".

Concrètement, **le Dogood Café a soumis à cette dernière un "compte de projet", un outil philanthropique permettant de collecter des dons en échange de déductions fiscales.** "Le compte de projet permet à des organisations (ASBL, écoles, entités publiques...) ayant un projet d'intérêt général bien précis et limité dans le temps de récolter des dons auprès de leurs sympathisants. Ces derniers bénéficient de la déductibilité fiscale: la Fondation leur délivre une attestation fiscale pour tout don de minimum 40 euros", explique Cathy Verbyst, porte-parole de la Fondation Roi Baudouin. Au total, celle-ci gère entre 250 et 300 comptes de projet actifs.

Les vicissitudes de l'horeca n'empêchent pas les responsables du Dogood Café et du 65 degrés de rester optimistes. Valentin Cogels souligne l'extrême motivation des collaborateurs handicapés. Un constat partagé par Niccolo Ferro et Sophie de Beauregard, qui insistent aussi sur le fait que leur projet répond à une "vraie

demande".

Le résumé

- **Ouvert depuis le 4 septembre** à Ixelles, le **Dogood Café**, un café pour chiens employant du **personnel handicapé**, ne désemplit pas.
- **L'horeca inclusif** reste marginal en Belgique, mais des initiatives comme le Dogood Café démontrent un **potentiel d'intégration professionnelle** pour les personnes handicapées.
- Au Dogood Café comme au restaurant 65 degrés, on insiste sur **l'importance d'une gestion professionnelle** et rigoureuse.

Source: L'Echo

10

Les plus lus

- 1 [Les États-Unis font état d'"informations crédibles" sur une attaque préparée par le Hamas contre des civils à Gaza](#)
- 2 [Taxe sur les plus-values: il faudra vendre certains titres avant 2031](#)
- 3 [Budget wallon 2026: réduction des dépenses dans l'emploi et la santé](#)
- 4 [Budget des soins de santé: plusieurs médicaments seront moins remboursés](#)
- 5 [Wallonie: ce qui va changer pour vos allocations familiales en 2026](#)

Publicité