

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#19

ÉDITION
SPÉCIALE

100 % FUTUR(E)S FOOD





L'humain qui prend la tech en main, le business qui allie qualité, écoresponsabilité et productivité, le sourcing local et le respect des saisons qui se conjuguent avec les influences du monde... Les temps sont à l'hybridation, et nous restons attentifs à leurs mouvements.

« Nous », Transgourmet, Sirha Food, et Service Compris, défricheurs perpétuels de territoires, chacun dans son « quartier » du même village où nous cheminons ensemble, celui de la food, au-delà des frontières de l'assiette et des cuisines.

Pleinement conscients de notre responsabilité et de notre rôle, de contribuer à construire une alimentation plus responsable et plus durable et résolu à nous connecter et à connecter plus fort les acteurs de l'alimentation pour faire bouger les lignes ensemble, Transgourmet, le média food de GL events, Sirha Food, et Service Compris, au soutien des food-entrepreneurs depuis 2018, sont fiers de porter Futur(e)s Food.

Une initiative inédite mettant en lumière tous ceux qui, sur tout le territoire, créent, relancent et sont dans l'action engagée dans tous les secteurs de l'alimentation, avec des initiatives émergentes en Agriculture, Solidarité, Innovation, Reconversion et Expérience.

Des entrepreneurs engagés et inspirants. Et nous avons choisi de récompenser cinq projets, pour leurs idées, leurs ambitions et l'espoir qu'ils suscitent. À découvrir dans ce 100 % Futur(e)s Food.

Yves Cebron de Lisle, directeur commercial et de l'offre Transgourmet France
Romain Amblard, cofondateur de Service Compris
Luc Dubanchet, directeur de Sirha Lyon et Sirhafood





EN SAVOIR PLUS
SUR NADIA SAMMUT
EN VISIONNANT LE FILM



CRÉER UN MONDE AU GOÛT MEILLEUR

De l'eau, du sel, du levain naturel et de la farine fraîchement écrasée dans notre moulin.

Une expérience gustative inédite créée par Nadia Sammut, cheffe étoilée à l'Auberge de la Fenièrre dans le Luberon.

Notre pain vivant est cuit individuellement dans un sachet de papier cuisson pour éviter tout risque de contamination.

Produits de meunerie, pâtisserie et boulangerie, bio, vegan, sans lactose, sans œufs et sans gluten disponibles exclusivement chez Transgourmet

Pour un projet de valeur commune

La charte Kom&Sal

Respecter le travail du sol

Diversifier la culture

Respecter les cultivateurs
paysans agriculteurs

Rémunérer au prix juste

Transformer avec conscience
et élaborer une politique zéro déchet

Recycler

Respecter les collaborateurs
Kom&Sal

Ne faire aucune ségrégation

Faire évoluer notre emballage vers
quelque chose de toujours
plus durable

Avoir zéro trace de gluten
de lactose dans nos laboratoires



TRANSGOURMET

FUTUR(E)S FOOD

Les food entrepreneurs à l'honneur

Futur(e)s Food est la première initiative française qui récompense des entrepreneurs novateurs et engagés, marquant un tournant dans l'évolution du food service, jamais autant concerné par les enjeux cruciaux de demain. Une initiative que Transgourmet est fière d'accompagner, à travers cette revue qui lui est entièrement consacrée.

Par Audrey Vacher

Futur(e)s Food, est une opération menée conjointement par Service Compris, qui accompagne les restaurateurs et les entrepreneurs des métiers de bouche depuis 2018, Sirha Food, média de GL events, spécialiste du food service et de l'évènementiel food et Transgourmet, fournisseur national de produits alimentaires et d'hygiène pour les professionnels de la restauration, boulangerie et pâtisserie. « On voulait récompenser, faire honneur à l'ensemble de l'écosystème de la food, de la terre à l'assiette, pour leur boulot admirable, disruptif, dans le sens où ils nous obligent à regarder une réalité sous une autre facette, proposent une expérience nouvelle dans une manière de faire

quelque chose. Pour faire en sorte que le monde soit meilleur, il faut continuer à chercher des améliorations », nous disait récemment Julien Fouin, cofondateur de Service Compris.

Au bout du processus, cinq projets se distinguent donc dans les catégories Agriculture, Reconversion, Solidaire, Expérience et Innovation (lire pages suivantes), leviers certains du food service de demain en termes de forces vives, dans tous les sens du terme. Ils repartent avec une dotation financière de 4 000 € et bénéficieront pour la suite de leurs projets du coaching personnalisé des équipes de Service Compris.



20 dénichéurs, 196 projets

Le trio organisateur s'est appuyé sur la connaissance et le travail de terrain de vingt fins limiers pour trouver ses premières pépites. Des journalistes, des organisateurs d'évènements food, des chroniqueurs et auteurs culinaires, des influenceurs et des hommes et femmes de terrain de Transgourmet... Des « dénichéurs » qui, après avoir quadrillé tout le territoire, ont identifié 196 projets, dans sept régions françaises.

Un premier jury a ramené cette liste à 25 projets qualifiés pour un second tour décisif, arbitré par un nouveau jury, constitué de six personnalités.

La restauratrice Nadia Sammut (Kom & Sal), le réalisateur écoconscient Edouard Bergeon, Elisabeth Laville et Anaïs Denoits, de l'agence de marketing spécialiste de développement durable Utopies, Fanny Giansetto, la fondatrice d'Écotable, qui, notamment, labellise les restaurants vertueux, Brune Poirson, la directrice du développement durable d'Accor, et Robin Panfili, journaliste culinaire du média digital Konbini, ont évalué les 25 pré-finalistes en se concentrant sur l'indépendance de la structure, pures créations ou reprises, mues par l'envie manifeste d'expérimenter, de défricher de mettre en œuvre de nouveaux modèles et approches entrepreneuriales. Des promesses d'avenir, en somme, modèles à encourager et développer.



Agriculture

S'il y a bien un domaine qui concentre les enjeux de demain, c'est l'agriculture, filière soumise à toutes les pressions, environnementales – climat en péril – et sociétales – attractivité et renouvellement en berne – en particulier. Le prix Futur(e)s Food qui récompense cette catégorie, distingue une initiative autour des pratiques paysannes et d'élevage. Ce prix revient à **La Ferme Sans Nom**, première semencerie artisanale et indépendante de Normandie. Sylvain Przybylski et Juliette Mauduit ont également fondé une école paysanne, chez eux, dans l'Orne, au sein de laquelle ils forment particuliers et professionnels à la paysannerie écologiste.

Lire page 8

FUTUR(e)S
FOOD
AGRICULTURE



Reconversion

Parce que, sociologiquement, le food service regorge de personnes qui opèrent un changement de cap radical pour « faire sens », « en conscience », valeurs revenues en force en s'extrayant du chaos global dans lequel le monde se débat depuis qu'il a pris conscience de la fragilité extrême de notre écosystème chahuté d'aléas climatiques et de crises en tout genre, environnementales, économiques, politiques et sociales, ce prix récompense la résilience et le courage de Pauline Celle et Julien Borie, devenus boulangère et cuisinier pour ouvrir leur **Baston**, à Bordeaux.

Lire page 14

FUTUR(e)S
FOOD
RECONVERSION



Innovation

Ce prix a pour but de récompenser les entrepreneurs innovants et la tech au service de la Food. Et c'est l'entreprise nantaise **Bout' à Bout'** qui l'emporte. Leur axe: relancer la filière de réemploi des contenants en verre, en priorité des bouteilles, en région Pays de la Loire. En relation avec les distributeurs (magasins, CHR) et grâce à des acteurs de l'insertion, les bouteilles sont collectées, triées, massifiées. Les producteurs rachètent leurs bouteilles lavées, conditionnées comme neuves.

Lire page 18



Solidaire

Les projets de cette catégorie démontrent une approche engagée dans l'écologie, l'économie circulaire et l'humain. **Le République**, à Marseille, porté par le chef Sébastien Richard et l'association La Petite Lili, réunissait toutes ces qualités. S'attabler au République, c'est participer à la création d'emplois dans le milieu de l'insertion, mais aussi permettre à chacun de profiter d'un repas au restaurant en payant le tarif classique ou 1€ symbolique, pour les plus démunis, envoyés par des associations partenaires qui œuvrent chaque jour dans l'accompagnement des personnes et l'accès aux mêmes droits pour toutes et tous.

Lire page 22



Expérience

C'est aux **Beaux mets** que revient ce premier prix. Et pour cause, on ne fait pas plus disruptif et novateur que cette table bistro-bonomique, la première du genre en France, ouverte au public au cœur de la prison des Baumettes, à Marseille. Une expérience pour le client et le personnel, puisque la brigade, hormis les encadrants (chefes et maître de salle), est constituée de détenus en fin de peine. Une expérience pour ceux aussi qui préparent leur sortie de détention pour se réinsérer grâce à un travail en cuisine ou en service.

Lire page 28



Les 25 finalistes 2022-23

Agriculture

**La Ferme sans Nom,
Sylvain Przybylski
et Juliette Mauduit**

Le Camembert
de La Laiterie de Paris,
Pierre Coulon & Aude
Sementzeff

La Ferme du Breizh Café,
Bertrand Larcher

NU Paris (Agripolis),
Pascal Hardy

Racines, Cave à
Fromages, Mathieu
Plantive & Nicolas Guérin

Expérience

**Les Beaux Mets, Carole
Guillerm (Porteuse de projet)**

La Cité Maraîchère
de Romainville (Initiative
municipale), Yuna Conan
(Directrice Direction
Agriculture Urbaine
et Transition Alimentaire)

Le Doyenné, James Henry
& Shaun Kelly

Origines, Romain Joly

Terre et Blé, Henri De Pazzis

Innovation

**Bout' à bout, Célia Couché
(Fondatrice), Nicolas d'Aprigny
& Yann Priou (DG)**

Le Casier Français,
Manuel Moutier

Kignon, Katia Tardy,
Alix Guyot & Louise Doulliet

Lisaqua, Charlotte
Schoelinck, Caroline Madoc
& Gabriel Boneu

Myfood.eu,
Mickaël Gandecki
& Matthieu Urban

Reconversion

**Baston, Pauline Celle
& Julien Borie**

Daimant Collective,
Alice Tuyet

Fumette, Bénédicte
Baggio & Julien Marcotte

Soba et Sarrasin,
Sophie De Thy

La Têtue, Géraldine Dubois
(fondatrice, gérante,
vigneronne)

Solidaire

**Le République,
restaurant solidaire,
Sébastien Richard
& Sylvain Martin**

Les Carrioles Vertes,
Patricia Bonneau, Sophie
Pavlovsky & Beatrix
Cabantous Ordas

À Cœur d'Artichaut,
Amélie Dupas

L'École Comestible,
Camille Labro

La Fabuleuse cantine,
Eric Petrotto, (PDG,
cofondateur) & Boris
Fontimpe (Chef,
cofondateur)

Les dénicheurs

**RHÔNE /
AUVERGNE / ALPES**
Jeanne Caborderie
(Alancienne)
Sébastien Lemme
(Transgourmet)

PARIS
Florian Breton
(Miimosa)
Marie-Lou Lizé
(Epices Nomie)
Stéphane Landry
(Transgourmet)
Julie Gerbet
(Agence La Relève)

NORD
Marianne Barbier
(Grand Scène)
Alaude Lefebvre
(Les Sublimeurs)

GRAND EST
Laurent Mariotte
(Chroniqueur culinaire)
Sonia Verguet
(Designer culinaire)
Noémie d'Hooge
(Marcus, Le Lavoir)
Antoine Milesi
(Le Street Foodist)

GRAND OUEST
Richard Baussay
(Le Voyage à Nantes)
Olivier Marie
(Le Marché à manger)
Antoine Gérard
(Transgourmet)

SUD-OUEST
Lucile Arnaud
(Bordeaux Food Club)
Valentine Cinier
(Editions Papier)
Laurent Delberghe
(Transgourmet)

SUD-EST
Laurène Petit
(Journaliste)
Christophe Reymond
(Transgourmet)

LE JURY FINAL
Nadia Sammut
(Kom&Sal)
Edouard Bergeon
(Au Nom de la Terre)
Robin Panfili (Konbini)
Fanny Giansetto
(Ecotable)
Elisabeth Laville
(Utopies)
Brune Poirson
(Accor)

BRIDOR



665 380

Finedor® Nature 45 g (x50)



www.bridor.com

commercialfrance@groupeleduff.com

Bridor Connect (service assistance gratuit): 0 800 281 040

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



À ATHIS VAL-DE-ROUVRE

Il était une ferme...

Une ferme, une semencerie et une école paysanne. C'est tout à la fois ce qu'est la Ferme Sans Nom de Sylvain Przybylski et Juliette Mauduit, sise dans l'Orne, que Futur(e)s Food récompense dans la catégorie Agriculture. Un modèle à suivre, une certaine vision de ce que veut dire nourrir.

Par Audrey Vacher

Photos Franck Juery

– « Sylvain ? Hello, c'est nous, on est en route. Tu peux nous donner une adresse pour le gps, stp ? »

– « Nan, mais le gps ne trouvera pas. Allez jusqu'à la mairie de Bréel et là, vous me rappelez, je vous guiderai... »

Ça commence bien cette visite à La Ferme Sans Nom, qu'on aborde par la route depuis Caen, en saisissant soudainement toute l'acuité d'Oreلسan, la star internationale du rap grandi ici, quand il chante « Y a de la pluie en featuring dans toutes mes phrases ».

Climat auquel s'adapte la Ferme, première, et seule, semencerie artisanale et indépendante de Normandie. Sylvain Przybylski et Juliette Mauduit, jeunes ex-intermittents du spectacle devenus paysans, y adaptent leurs variétés aux conditions de culture du Nord de la Loire, sur 6 000 mètres carrés, avec la méthode de culture sur sol vivant, à la résistance aux sécheresses et aux maladies (sélection naturelle).

Paysans semenciers

« On a lancé la première saison en 2020. Mais ma transition date de 2013. Je faisais de la semence avant déjà... », raconte Sylvain, le Lensois de naissance, Normand d'adoption après une carrière de polyinstrumentiste, qui donnait dans la musique à l'image (génériques, bandes-son documentaires etc.). Juliette, née à Alençon, pas loin, est revenue en 2016 de dix ans en Belgique à s'occuper de son ancienne vie d'artiste, de musicienne et

réalisatrice de film. « On est dans une démarche de cohabitation avec nos plantes. On est une ferme de subsistance, donc on répond d'abord à nos besoins », explique-t-elle posément. Et ils font tout, à eux deux tout seuls, de la culture à l'enséchéage, en passant par le graphisme de leur identité visuelle et la commercialisation. Sylvain : « On est les seuls indépendants à le faire en Normandie et en France. Ça peut se reproduire. »

Comment ont-ils appris ? « 90 % de terrain, 9 % d'observation, 0,5 % de bouquins, 0,5 % d'échanges avec des vieux », formule Sylvain. Juliette est davantage soucieuse de dire la nécessité de renouer avec des savoirs et des savoir-faire : « Il y a eu une déperdition de la biodiversité en termes de plantes potagères après la Seconde guerre mondiale. 70 % variétés potagères ont disparu et après il y a des connaissances qui ont été perdues... »

Ferme vivrière

Sous une serre-abri, des pousses d'épinard en ordre de rang qui pointent une tête verte et du vigoureux persil. Devant, des rangs de précision, de 12 mètres de long, sont occupés par une variété par planche. Des raves, des betteraves, des carottes... Plus loin, des oies, des courges, des aromatiques en liberté totale... Sans nom peut-être mais sans ambiguïté, vivrière. « On a une toute petite production. C'est du boulot qui n'est pas payé, ça nous nourrit juste. On échange avec les autres. Des oies, des poules, des cochons



en collectif avec un copain, de races anciennes, en autoproduction.» Et ils ont planté des arbres, des châtaigniers, des noisetiers... On vous laisse imaginer le décor dans cette région qu'on surnomme la Suisse normande pour ces vallons onctueusement verts. «On produit ce qu'on mange, poursuit Sylvain. Et on ne veut pas que notre modèle économique dépende de quelque énergie fossile. Il

« Il y a eu une déperdition de la biodiversité en termes de plantes potagères après la Seconde guerre mondiale »

faudrait des fermes comme la nôtre partout, tous les 20-30 kilomètres. Il y a une perspective de création d'emploi qui est énorme, mais c'est un métier qu'on n'apprend nulle part, d'où l'école.» Leur troisième activité (lire notre encadré). «Et maintenant, on cherche le point d'équilibre entre ce qu'on consomme et ce qu'on garde pour la semencerie. On va mettre quelques années à mettre ça au point. Sur les cucurbitacées, c'est bon, on a trouvé.» En phase d'appropriation: les brassicacées (la grande famille des choux).

Bientôt sur un autre terrain, de même surface, ils étendront les expériences. «C'est tout petit», disent-ils en chœur. Mais c'est du boulot que ce deuxième secteur d'activité qu'est la semencerie. À destination des jardiniers amateurs, et des chefs. Des pois «merveille de Kelvedon», la carotte «blanche des Vosges», leur tomate, «bonbon de Bréel» ou leur butternut «Pia»...

Dialogue avec les chefs

«C'est un bonheur de parler avec des chefs qui font du jardin», raconte Juliette. Comme Thomas Benady (Auberge Sauvage, à Servon en face de la baie du

mont Saint-Michel). «On fait aussi de la conception de site, explique Sylvain. Et on a les compétences pour l'aider à faire ce qu'il veut: comme nous, une production très diversifiée, avec des quantités suffisantes, mais avec une grande optimisation de l'espace et de l'ergonomie générale du site, tout en ayant des méthodes culturelles vertueuses...» Mais ce qui a beaucoup fait pour leur entente naturelle et immédiate, c'est leur désir commun et premier: donner du goût à manger. «On veut que la génétique de la graine ait des caractères. Fasse une variété excellente. Faire une graine de carotte, ça prend deux ans», précise Sylvain, sûr de son petit effet. Là où le maraîcher s'arrête à 4 mois de croissance, Sylvain les ramasse et met en conservation dans un cellier ou dans une cave, et les ressort au printemps. «On écrème celles qui n'ont pas passé l'hiver, et on les replante, une tous les 30 centimètres, et là, elles montent en buisson, qui montent en fleur, sur la deuxième année.»

Juliette: «Tout ce qu'on mange, tout ce qu'on boit à part de l'eau, ça vient d'une semence. Si on ne se réapproprie pas cette question, de souveraineté alimentaire...» Eh bien, on n'a rien compris.

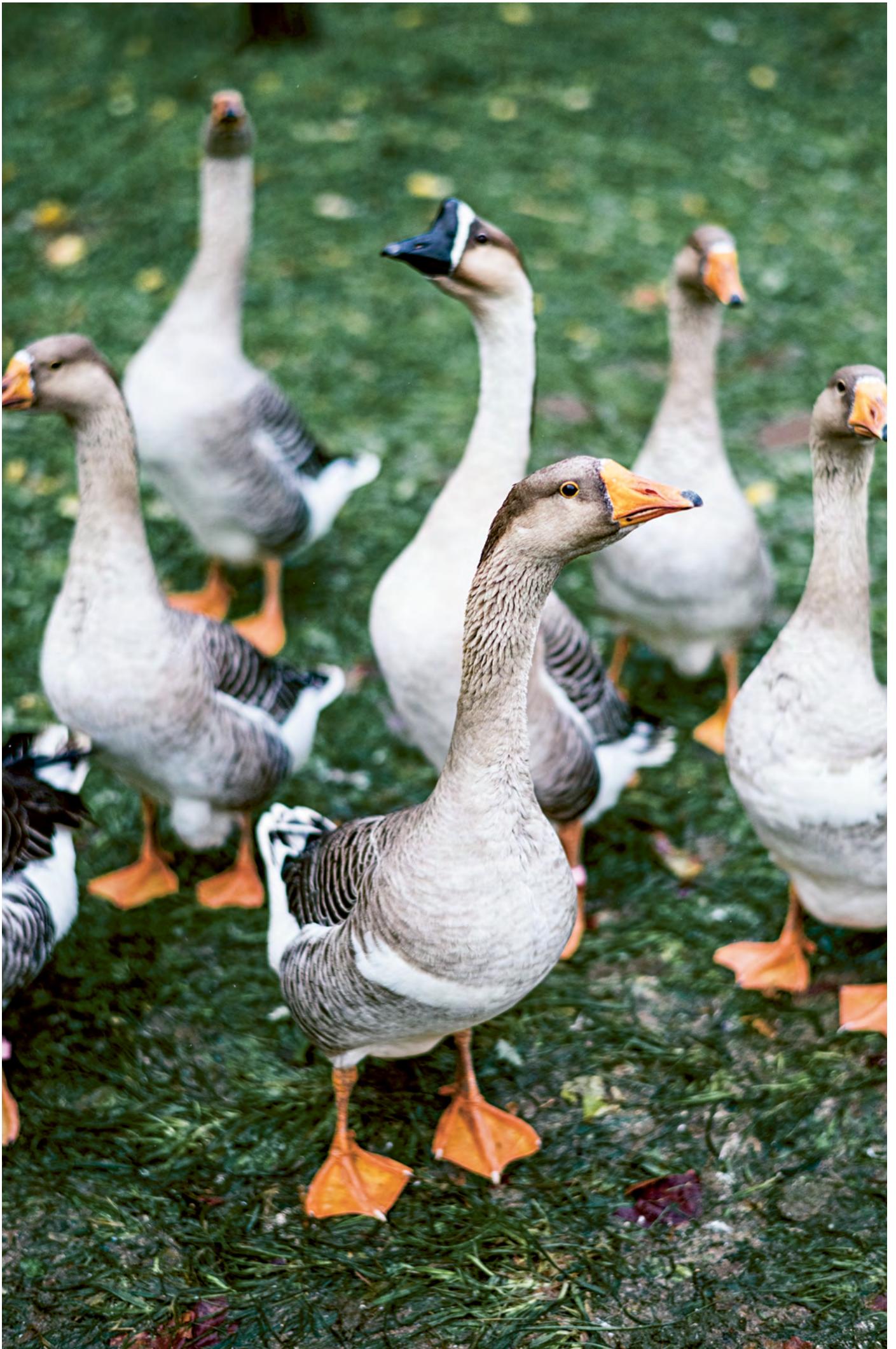


L'école paysanne sans nom

Appelons cela du bon sens paysan, cette volonté de Sylvain et Juliette de transmettre leur savoir. Au moyen de leur école paysanne à la Ferme sans nom.

On ne « devient » pas paysan sur une crise existentielle adulte qui donne des ailes. « J'étais intermittent du spectacle et je suis devenu ouvrier agricole en 2020, mais ma transition date de 2013. » Lui, il a appris sur le tas. « J'ai travaillé dans différentes fermes, développé des jardins, des projets orientés permaculture... » Les solutions toutes faites de la reconversion dans l'agriculture, il y croit peu, distinguant l'agriculteur, ce chef d'entreprise, d'exploitation, agricole, et le paysan, « l'artisan du pays », comme il le dit si joliment. C'est donc à travers son école paysanne qu'il entend partager ses connaissances. « Les semences, c'est du patrimoine immatériel, qui se transmet. » En test cette année, la formation à l'école a consisté à accueillir à la ferme, et à l'ERP (Établissement recevant du public) et ses facilités de logement, juste à côté. Pour 2022-23, c'était un format mensuel et thématique – le compost à chaud, la culture de champignons sur bois, la conservation de récoltes, faire les foin etc. – à 55 euros en moyenne, inscription en ligne. Tous les premiers dimanches du mois, c'est cours et pratique de jardinage sur sol vivant. « Et tu suis ton jardin au fil des saisons. »

En août, ils compilent les cours des thèmes mensuels pour une formation de 10 jours, pension comprise, intitulée « Autonomie alimentaire ». « Et ce qu'on va probablement développer, c'est former les gens du coin, et rassembler des modules pour ceux qui viennent de plus loin. À moyen terme, monter une formation sur la semencerie artisanale et indépendante. Nous on fait de la conservation variétale et on vend ce qu'on ne va pas garder. On va proposer deux sortes de carottes, pas 37, mais on les aura choisies parmi 37. On aimerait bien monter la première formation à la semencerie indépendante, pour apprendre à faire comme nous : à petite échelle, et petite échelle de personnel aussi, et décarbonnée, c'est-à-dire pas de grosses machines, pas de travail du sol, pas de linéaires de serre, tout pousse dehors. On n'arrose rien, on les laisse se débrouiller avec la terre. Et on n'utilise rien de mécanique et de lourd en investissement. Nous on trie tout à la main, avec un ventilateur pour vanner. » Leur catalogue est disponible dans leur la boutique en ligne (Lafermesansnom.com), à partir de janvier, et les sachets en vente dans des boutiques à une heure et demie max de chez eux.





Dans leur ferme
de subsistance, Sylvain
et Juliette produisent
des plantes et semences
potagères et aromatiques,
élevent des oies, des
poules et des cochons.

À BORDEAUX

Libre Baston

Par Quentin Guillon

Photos Ava Du Parc

Elle s'ennuyait dans la communication au sein d'une collectivité locale. Il était éducateur spécialisé auprès d'autistes. Ils avaient envie de changement. Ils ont sauté le pas et marmitent, depuis, libérés : à elle les pains dans son labo de micro-boulangerie ; à lui les produits dans la cuisine qui court au fond de leur repaire commun, rue du Hâ à Bordeaux.

Passé la devanture jaune affriolante, le mur blanc carrelé qui jouxte le labo de Pauline dévoile à l'entrée, au feutre noir, la liste des pains façonnés au « levain naturel ». L'ancre de Pauline et de Julien se déroule dans toute la longueur. Sur la gauche, une première table, en face de la machine à café : les yeux du client oscillent entre l'aguichante assiette d'anguille fumée, risotto au riz noir, betteraves rôties et crème de betteraves, et les grands sacs de farine entreposés sous le plan de travail du labo.

Quelques pas plus loin, les effluves du jus de canard que Julien prépare en ce début d'après-midi imprègnent les autres tables, retapées avec un menuisier du coin. Au-dessus de la cuisine, à l'étage, deux tables de quatre convives encadrées par deux grands tableaux à l'ambiance différente, plus grands éclats de rire et soirée qui s'étire.

Pauline Celle, 33 ans, et Julien Borie, 37 ans, ont ouvert Baston en mai 2021, « une boulangerie dans un restaurant » disent-ils de conserve. Pauline est boulangère ; Julien est cuisinier. « Nous étions en vacances en Italie, rembobine Pauline. On voulait un nom un peu genre musique ou fanzine, pas trop resto. Sur la route, des petits vieux mangeaient des marrons. Marrons, castagne... de fil en anguille, on est arrivés à Baston. »

La règle, c'est qu'il n'y a pas de règle

Ils ont eu l'impression d'une « libération », à l'ouverture. Julien : « On s'affranchit des règles. » Pauline : « Des règles des autres. » Son compagnon prolonge : « C'est très satisfaisant de pouvoir faire des trucs très simples, à petits prix, comme un épi de maïs frit et pané, servi avec une mayonnaise que tu pourrais manger dans la rue. Et sur la ligne d'en dessous, à la carte, tu as un truc vachement travaillé. » Comme la cane. « Elle mature entre quinze et dix-huit jours au frigo. Il faut la lever, ensuite. La cuisson n'est pas très technique, mais elle est précise. Le petit gâteau de pommes de terre qui l'accompagne met beaucoup de temps à monter. » C'est forcément plus cher. « On explique la provenance, le travail derrière, que la cane prend la moitié du frigo pendant deux semaines », expose Pauline.

Ils sont chez eux, ne sont pas dépendants des autres, et s'adaptent. Ils voulaient montrer « que nos métiers ne sont pas si éloignés » et le sandwich traçait au début le trait d'union entre la boulangerie et le restaurant. À cette époque, Julien était seul en cuisine ; et Pauline seule en salle (une chouette petite équipe les épaula, depuis). Pauline façonnait les pains que Julien garnissait minute. Il préparait en même temps les plats du menu, servis par Pauline aux clients installés au restaurant. Pauline qui jonglait avec d'autres clients qui patientaient à l'entrée pour acheter du pain. « On se prenait de ces bouillons », se marre celle-ci.

« Quand y en a plus, y en a plus »

La brioche figure désormais cet unique lien entre leurs deux univers. Ils ne s'interdisent rien, toutefois. Un jour, Pauline « pique » un truc dans la cuisine. Ça donne un pain aux algues ou aux figues. Julien, lui, intègre un morceau de focaccia dans

« Contrairement à celle de nos parents et de nos grands-parents, notre génération a capté que l'on ne fait pas un boulot à vie »

Baston
50 Rue du Hâ
33000 Bordeaux

BASTON





l'un de ses plats. Ils ne le font pas pour le faire, disent-ils. Ils le font parce que cela fait sens, à un moment précis.

Il y a bien une règle, tout de même: la production à taille humaine. Elle pétrit au quotidien environ 60 à 70 kilos de pâte (et une jauge maximale à 100 kilos), qui servent à façonner entre 35 et 50 pains. « *Quand y en a plus, y en a plus* », sourit-elle. Une fois, ils ont manqué de pain pour le restaurant, le soir. Ils ont toqué au restaurant d'à-côté, dans cette grouillante rue du Hâ. « *On est passés pour des abrutis* », se marre Pauline. « *Depuis, on en garde toujours un peu de côté!* »

Si certaines semaines sont très intenses et difficiles, ils aiment ce qu'ils font. Pauline: « *Quand le maximum est atteint, on ne cherche pas à faire plus. Baston est pensé comme un équilibre: un bon rendement pour l'entreprise; un rythme agréable pour nous et pour les gens qui mangent. Nous ne faisons qu'un seul service le midi: les gens ne se speedent pas.* » Le restaurant est ouvert cinq services le midi (fermé dimanche et lundi) et trois le soir (jeudi, vendredi, samedi) au lieu des cinq soirs au début. Ils se préservent.

Liberté dans le travail des produits

Les clients découvrent des cartes mouvantes, toujours sans règle préalable. Julien, libre, aime apprivoiser des produits qu'il n'a jamais travaillés. « *J'adore manger des sardines depuis que je suis gamin. Je n'en ai jamais mangé dans les restos dans lesquels je suis passé.* »

Il apprend donc, sur le tas. « *Je reçois huit kilos de sardines, le mardi matin. Il faut toutes les lever, les nettoyer, etc. Tu mets trois heures à le faire. Ce n'est pas rentable d'y passer autant de temps, tous les jours. Trois jours après, tu mets une heure et demie. Et au bout d'un mois, tu mets 45 minutes à une heure. Ça va, je maîtrise, tu te dis.* »

C'est que Julien n'est pas cuisinier de formation. Educateur spécialisé à La Rochelle et autour, il travaillait avec des autistes que la société accompagne jusqu'à l'âge adulte, et ensuite après 55 ans, mais pas dans l'intervalle. Il a changé de voie il y a une grosse dizaine d'années. Il avait envie « *de concret, d'un boulot plus actif. Tu te frictionnais toujours avec les associations ou l'administration à toutes les étapes* ».

« Sauter dans l'inconnu »

Il a toujours aimé manger, donc. Il s'est initié lors de petits stages, par le biais de Pôle Emploi, dans des restaurants

à La Rochelle. Au moment de « sauter dans l'inconnu », il s'est interrogé. « *J'ai presque 30 piges, je réattaque pour un CAP (Certificat Aptitude Professionnel), est-ce que je ne perds pas un an pour un truc qui finalement ne va pas me plaire ?* » Ça lui a plu. « *Contrairement à celle de nos parents et de nos grands-parents, notre génération a capté que l'on ne fait pas un boulot à vie.* » Il a bossé chez Hortense à La Rochelle, avant de s'installer à Lacanau, une petite affaire avec des potes. La vie l'a ensuite conduit à Bordeaux (Echo et Chiocchio) où il a rencontré Pauline, il y a cinq ans.

Elle n'avait jamais mis les pieds dans un labo de boulangerie. Originaire de Bordeaux, elle a travaillé dans la communication dans une commune près d'Angers. « *Je ne m'éclatais pas.* » Après trois années, elle a voyagé quelques mois, puis est revenue à Bordeaux. « *Rester dans un bureau ne m'enchantaient pas.* » Elle a réfléchi. « *L'idée du pain me plaisait bien.* » Peut-être parce que son grand-père était boulanger ? Elle a fait son apprentissage chez Paulin, au Cap-Ferret, puis peaufiné ses gestes au cours de « *deux, trois petits stages à droite, à gauche.* »

Elle aime ce moment « *où le pain sort du four, c'est toujours beaucoup de plaisir.* ». Elle aime la répétition des gestes et un résultat qui n'est jamais vraiment similaire. « *Le levain est meilleur au niveau gustatif et nutritionnel. C'est plus d'exigence, également, dans le bon sens du terme. La fermentation est plus difficile à appréhender puisque le levain est un élément vivant. Il bouge, il varie. L'humidité et la température influent sur sa qualité.* »

Chaque matin, à vélo, elle livre avant l'ouverture une dizaine de professionnels, en sus d'une clientèle d'habités qui a adhéré au concept de boulangerie-restaurant. « *On a eu peur que l'endroit devienne un peu bobo. Mais tu peux avoir un midi des ouvriers du chantier d'à côté et des avocats en costard. Il y a tous les âges, entre 25 et 75 ans en gros, et c'est autant très bourge que très prolo.* » Les grands sourires qui illuminent leur visage disent leur joie de cet éclectisme. Julien se rappelle peut-être le bar que tenait l'un des meilleurs potes de son père. « *J'y traînais souvent, enfant. J'adorais les gens, l'ambiance, où tout le monde se connaît, papote et se marre ensemble.* »

Libre et paisible Baston.



La brioche pur levain qui met tout le monde d'accord

Seule la brioche au levain (de petit épeautre) est fixe au menu. Elle y figure depuis « le premier jour », dit Julien. Il marque une pause.

« Le deuxième », sourit-il. « Ça met tout le monde d'accord. »

Pauline: « C'est rare, une brioche pur levain. Souvent, les boulangers ajoutent un peu de levure pour faire pousser la pâte, car elle est grasse. Elle aime travailler cette pâte pur levain, « plus délicate, plus compacte, plus acidulée ». La brioche est vendue dans la boulangerie aux côtés des pains au petit épeautre, aux noix, de seigle, campagne ou encore aux graines. À la carte du restaurant, la brioche

est accompagnée, selon les humeurs, d'une « crème à peine montée, à la vanille », ou d'un caramel au miso, comme ce samedi-là, qui se déguste par pure gourmandise, et (vraiment) sans faim.

Ingrédients

Pour la brioche perdue :

- 1 brioche au levain
- 5 œufs
- 80 g de sucre
- 75 cl de lait

Pour le caramel :

- 375 g de sucre
- 510 g de crème liquide
- 225 g de beurre
- 80 g de miso (plutôt jeune et sucré)

Étapes de création

Débiter des tranches de 2,5 cm dans la brioche.

Laisser sécher 24 heures à l'air libre. Mélanger les œufs, le lait et le sucre puis verser sur les brioches et laisser imbiber. Démarrer le caramel à sec dans une casserole. Pendant ce temps, mettre la crème et le beurre à chauffer. Une fois le caramel prêt, verser le mélange beurre crème pour le décuire. Ajouter le miso et laisser infuser quelques minutes. Passer au chinois et laisser refroidir au frigo avant de l'utiliser. Démarrer la cuisson des brioches dans une poêle sur feu doux dans du beurre moussant. Une fois bien coloré des deux faces, napper avec le caramel.

1
Yann Priou,
directeur général
de Bout' à Bout'.



2
Chez Boutin Services
à Clisson, unique station
de lavage de bouteilles
pour le moment en Pays
de la Loire.

Bout' à bout'

La consigne, du passé au futur

Bout' à Bout', c'est la croissance d'un modèle économique qui s'appuie sur l'innovation pour développer le revival de la consigne, le réemploi des bouteilles de verre. Le verre vert en quelque sorte.

Tout n'est pas que nouveaux ingrédients, procédés et habitudes, robotisation, objets connectés, nouveaux usages et consommation collaborative, dans l'innovation. Bref, on peut faire du neuf et de l'innovant avec du vieux. CQFD à Nantes, à la découverte de Bout' à Bout', association devenue SAS avec une quinzaine d'employés pour le moment, dont l'axe est de relancer la filière de réemploi des contenants en verre (vin, bière et jus de fruits pour le moment), en priorité des bouteilles, en région Pays de la Loire.

« Notre modèle, il est très simple, nous synthétise Yann Priou, dynamique directeur général de Bout' à Bout'. On collecte, on trie, on lave, on revend. »

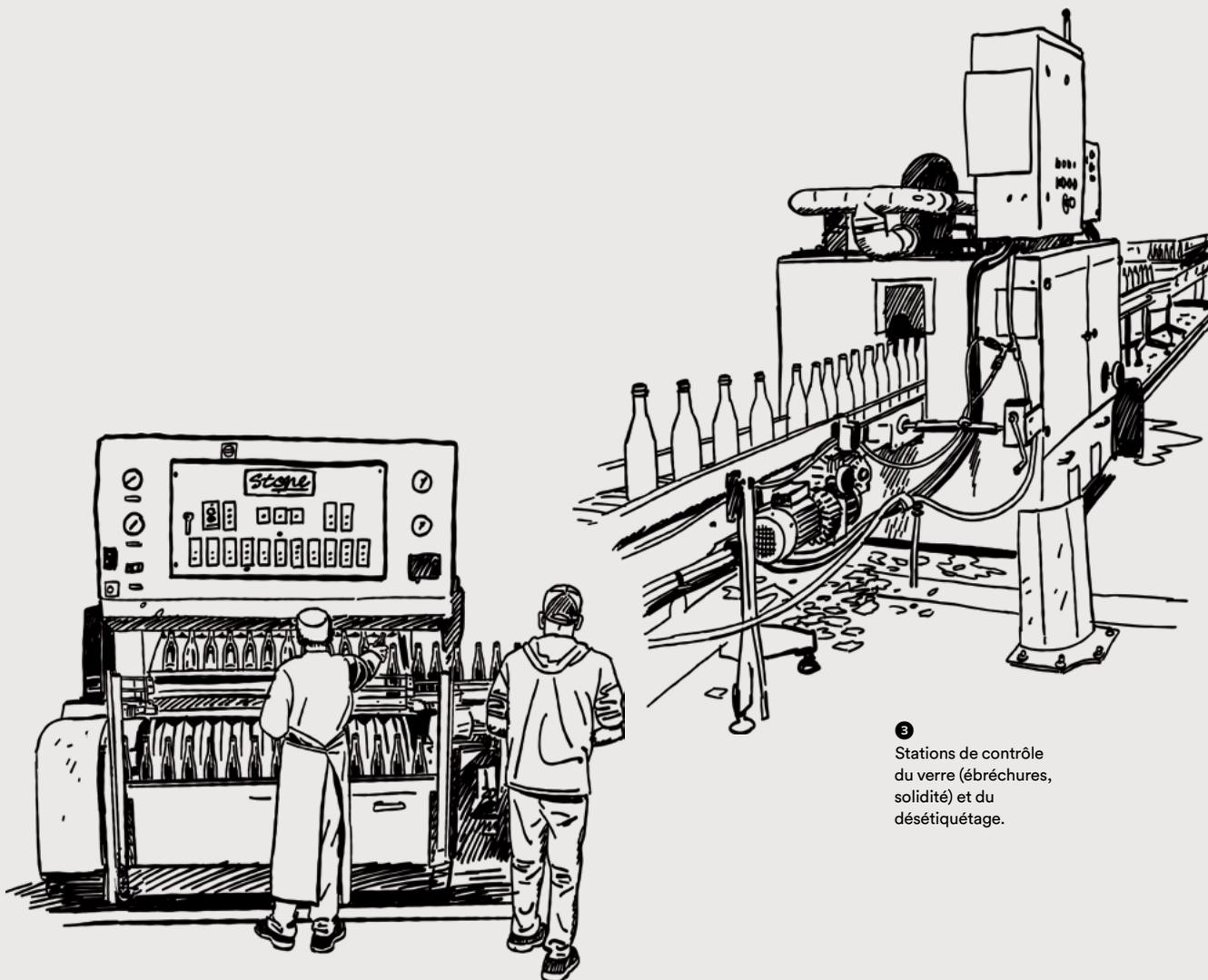
Comme avant. Aujourd'hui, 17 milliards de bouteilles sont vendues par an en France, dont 30 % de verre.

Une bouteille, c'est 300 g de CO₂, et les verreries européennes affichent un bilan lourd de 11 millions de tonnes de CO₂ à l'année. Ajoutez à cela un contexte économique et énergétique mondial, où les verriers, essentiellement des pays de l'Est, sont en tension extrême, et la consigne devient une filière d'avenir, à impact environnemental et social immédiat.

La consigne, c'est-à-dire le réemploi de la bouteille – jusqu'à 50 fois tout de même –, avait été progressivement abandonnée vers les années 1980 au profit de l'emballage à usage

Bout' à Bout'
13 rue de la Pérouse
44000 Nantes
boutabout.org

Par Audrey Vacher
Dessins Erwann Terrier



3 Stations de contrôle du verre (ébréchures, solidité) et du désétiquetage.

unique, essentiellement plastique de surcroît. Mais voilà, autre temps, autre mœurs. Le réemploi a un réel impact écologique, préoccupation majeure de notre siècle, toutes générations confondues. Les statistiques, vérifiées, sont impressionnantes : cette démarche permet d'économiser 79% de CO₂, 33% d'eau et 76% d'énergie, quand il faut un réchauffement à 1500 degrés pendant 24 heures pour casser et fondre le verre !

« Chez Google »

Bout' à Bout', c'est un développement rapide pour une si jeune structure. Date de naissance : 2016. L'idée germe dans le cerveau de Cécile Couché, fondatrice de Bout' à Bout', version association. Sa réflexion

est logique. Comment faire à grande échelle et agir pour l'environnement ce qu'elle pratique chez elle, le zéro déchet ? Et tout ce verre, qui pollue, se demande-t-elle un jour devant une borne à verre. Mais pourquoi fait-on ça et comment faire autrement ?

Ils sont installés « chez Google », rigolent-ils en voyant notre air éberlué à la découverte de leur siège, dans une sorte de cyber immeuble du Crédit Agricole, partenaire du Village Start-Up au Sirha Lyon notamment. Tous les codes de la start-up nation sont présents, dans l'esprit, le profil de la jeunesse qui prend ses premières rides courant en casual chic, l'espace, la déco, les noms des entreprises qui

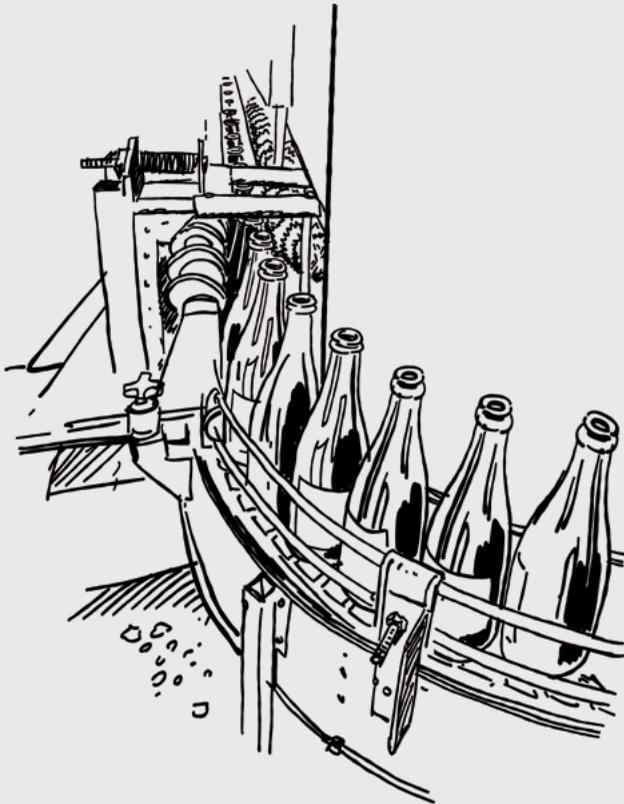
logent... Nous traversons des portiques et badgeons des portes et montons chez Bout' à Bout', devenu Ouest Consigne en 2021 par la grâce d'une levée de fonds qui a dépassé les attentes. Encore un tour de piste pour fortifier le capital et l'entreprise pourra se consacrer à son futur développement, à commencer par la mise en service de leur propre station de lavage, pas loin, à Carquefou, à l'est de Nantes. Une de leurs innovations.

L'innovation majeure tient dans dans la coordination de leur entreprise : une interface digitale sur-mesure qui aide à coordonner l'incroyable réseau qu'a mis en place Bout' à Bout'. « Ce sont les bouteilles qui

« Ce sont les bouteilles qui nous relient »

nous relient », nous dit le directeur, fier de ces contrats d'insertion, de son agrément Esus, pour Entreprise solidaire d'utilité sociale, de la chaîne de contrôle qui suit le parcours des bouteilles. « Nous », ce sont des producteurs – une centaine à ce jour –, les opérateurs de points de collecte, l'usine de lavage et les magasins.

Plus avantageuse lorsqu'elle est gérée sur de courtes distances, la consigne privilégie les producteurs locaux et les circuits alimentaires de proximité.



4 Un coup d'air comprimé pour bien compacter la palette de verre réemployable. Et ce sera reparti pour un tour.

Ça tombe bien, le circuit court a le vent en poupe.

De plus, elle crée de l'emploi localement dans le lavage et la logistique, tandis qu'il n'existe pas de site de recyclage en Pays de la Loire. Et joue sur l'économie des ménages. Avec le recyclage, le citoyen paie deux fois l'emballage: à l'achat, en tant que consommateur, puis en tant que contribuable, via la taxe d'enlèvement des ordures ménagères. Avec le réemploi, le lavage et la collecte sont compris dans le prix payé par les producteurs pour les bouteilles d'occasion.

La consigne s'effectue en trois étapes, et sera équipée en tech à Carquefou, un investissement de 2 millions d'euros pour, à terme, 4 000

mètres carrés de surface, qui mobilisera une quinzaine d'employés. D'abord, le tri des bouteilles par format, petites et grandes bouteilles (des 33 et des 75 cl, pour faire simple). Puis, le lavage. Pour ça, Bout' à Bout' s'appuie jusqu'à l'ouverture de Carquefou sur l'entreprise familiale Boutin, qui occupe une cinquantaine de salariés à Clisson, à moins d'une heure de Nantes. Nous allons voir sur place ce que fait leur machine, datant des années 1970, une 12-rangs qui carbure à 6 000 à 7 000 bouteilles à l'heure, la seule existante dans le Val de Loire, avec 20 centilitres d'eau pour laver une bouteille. Née en 1949, l'activité des Boutin démarre vraiment en 1969, pour aider les vignerons, en

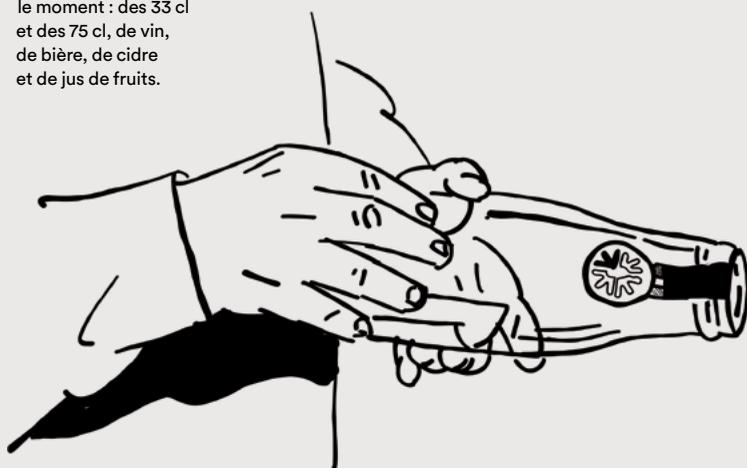
faisant principalement de l'embouteillage et l'étiquetage à l'origine. Et puis vint l'ère de la matière sèche, la vente de bouteille. Et logiquement, l'opération de lavage, en 1994. Une bouteille lavée, c'est 30% d'économies sur l'achat d'une unité. Avec une sono suffisamment forte pour couvrir le ramdam des machines, on fait le tour de l'installation. Dans la cour de l'usine, les stations de tri, par format de bouteille, qui détermine l'ordre de lavage, ouvrent le parcours. Puis la chaîne d'analyse de l'étiquette à décoller. La colle permanente et autres constituants gourmands en encres sont les ennemis du réemploi. Grattage, décollage, décapsulage si besoin, et c'est parti pour quelques

« On a un alignement de planètes, une équipe talentueuse qu'on va continuer d'étoffer, des partenaires industriels majeurs... »



5 La caisse de collecte Bout à Bout', pensée pour deux formats de bouteille pour le moment : des 33 cl et des 75 cl, de vin, de bière, de cidre et de jus de fruits.

6 Le logo Bout' à Bout', bientôt sur toutes les réemployées remises en circuit.



salto dans le bain de soude et eau pour une demi-heure. À la sortie, toutes pimpantes et étanches après mirage (inspection humaine pour les ébréchures et autres défauts du verre pour le moment, suivi optique à l'avenir), les bouteilles sont prêtes pour une palettisation millimétrée. À repartir pour un tour.

En 2021, Bout' à bout' a permis le retour de 500 000 bouteilles en consigne. Le chiffre devrait au moins tripler à la fin de cette année. Au printemps 2023, l'usine de Carquefou aura ouvert. Objectif : laver 15 millions de bouteilles par an dans un premier temps, et 60 millions à plus long terme. Il faut démocratiser la caisse aussi, un outil de travail pour toute la chaîne. « Faut que

ça redevienne un standard ». Prochaine étape : les grandes et moyennes surfaces, où les caisses à recharger Bout' à Bout' se fondront dans le décor à côté des casiers automatiques auxquels les consommateurs sont désormais habitués.

« On a tout pour réussir. On a un alignement de planètes, une équipe talentueuse qu'on va continuer d'étoffer, des partenaires industriels majeurs... », nous dit Yann Priou. Le chiffre d'affaires, réalisé avec les prestations aux partenaires, les ventes en magasin et la revente, annoncé pour 2023 ? Un million d'euros. « 150 millions à terme », lâche-t-il, confiant. « Et on va le faire avec l'envie d'avoir de l'impact. C'est un

projet sur lequel on n'a pas d'ego. On veut démocratiser l'usage de la consigne désormais. Standardiser le réemploi, affirme Yann Priou. On fait du business différemment, on fait avec le préexistant, on identifie les blocages, on s'y adapte et on équipe tous ceux qui nous accompagnent, de façon à ce que la consigne soit réintégrée dans leur quotidien, leur mode de vie. Ça doit devenir bizarre de casser une bouteille de verre. » Charlotte Delpeux, responsable de la com, ouvre la perspective : « On a envie de parler à tout le monde désormais, pas uniquement ceux qui sont catalogués "bobos des villes" » Yann Priou abonde : « Le dispositif qu'a mis en place Célié est génial, maintenant il faut qu'on en fasse une filière

industrielle nationale. » « Il faut un élément distinctif sur les bouteilles réemployables pour sensibiliser, éveiller les consciences », poursuit Charlotte.

Si tout le monde joue le jeu, un de ces jours, l'efficace logo créé à cet effet a de beaux jours devant lui.

À MARSEILLE

Table solidaire

S'attabler au restaurant est un acte pas si banal. Si deux tiers des Français y vont au moins une fois par mois, une partie du tiers restant connaît mieux les files d'attente de l'aide alimentaire que celle de la dernière adresse branchée. Pour démocratiser l'accès au restau, un trio marseillais a imaginé Le République, une table solidaire où il fait bon ripailler, quel que soit son budget.

Par Laurène Petit

Photos Romain Bassenne

Le République

1 place Sadi-Carnot

13002 Marseille

Restaurantlerepublique.com





EN CHIFFRES

Fév. 2022

Ouverture

Nov. 2022

22 salariés, dont 15
personnes en contrat
d'insertion, et 70 %
de femmes

80

associations
partenaires

120

places assises

1€

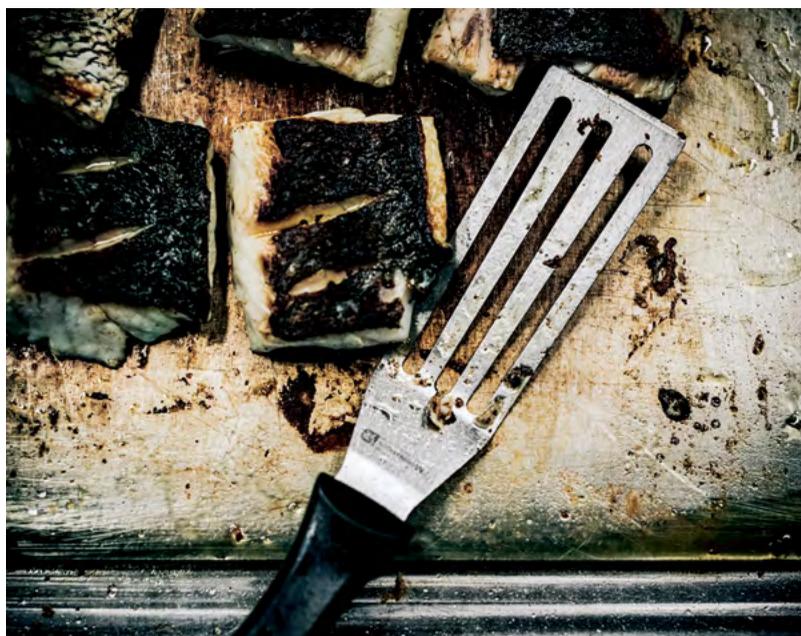
symbolique: le prix
du repas pour les
bénéficiaires

10 %

le montant de l'addition
qui permet de financer –
en partie – le repas des
bénéficiaires

32 %

le taux moyen
de clients bénéficiaires



Un grand volume, rue de la Rép, à quelques jets de pierre du Vieux Port et tout juste à l'entrée du Panier. Des fleurs séchées accrochées aux colonnes et aux lustres de cet espace au charme un brin désuet. Une table de sept femmes, le sourire aux lèvres. Un couple âgé pris dans une conversation douce, égayant leur déjeuner d'un verre de blanc. Une bruyante tablée de jeunes, dégainant allègrement téléphones et caméras, contrastant avec celle, plus formelle, d'un groupe de personnes endimanchées, visiblement venues célébrer le bouclage d'un dossier. Le ballet des serveurs et serveuses, tout en bleu de travail vêtues, portant, comme le prolongement de leurs bras, une ribambelle d'assiettes colorées.

Jusque-là, hormis le boulo-drome du sous-sol, rien ne distingue le République d'un restaurant classique. Pourtant, c'est au moment de l'addition que la magie opère : quand certains régleront un ticket d'une trentaine d'euros pour le menu du jour, d'autres se délesteront d'un euro symbolique, pour le même menu.

Mixité sociale

Ces derniers ont été identifiés par des associations partenaires du lieu. Ce sont autant de femmes et d'hommes dans des situations précaires et à qui la vie fait rarement de cadeau. Quoi de mieux qu'un repas réconfortant à prix d'amis, pour nourrir les cœurs, au-delà des corps ? L'ambition du République, c'est de démocratiser l'acte de manger au restaurant, en facilitant son accès au plus grand nombre : femmes seules, étudiants précaires, familles aux revenus modestes... « *L'idée nous est venue pendant le confinement. On s'est inspirés d'initiatives solidaires comme le Refetorio ou le Wanted Café* », détaille Sébastien Richard, ancien chef d'un restaurant étoilé à Istres et cofondateur du lieu. À sa connaissance, aucun autre endroit ne pratique ce modèle hybride, où l'addition des uns - incrémentée de financements diversifiés - permet de payer celle des

« À nos débuts, on a dû essayer des plâtres. Aujourd'hui tout va bien. »

autres. « À nos débuts, on a dû essuyer des plâtres, raconte-t-il. Aujourd'hui tout va bien. On confirme que notre modèle économique fonctionne. »

Pour Sylvain Martin, deuxième instigateur du République, « le double défi, c'est de prouver à tous ceux qui en doutaient, que la mixité sociale en un même lieu est possible, et que l'on peut faire revenir l'un et l'autre des publics dans le restaurant ». Certains clients reviennent chaque mois, et deviennent même bénévoles pour la Petite Lili, la coquille associative englobant le République: c'est le cas de Selma Chahaoui (voir encadré), volontaire au République deux fois par semaine, et habitante du centre d'accueil pour femmes de Saint-Joseph-AFOR, dans le 11^e arrondissement marseillais.

Contrats d'insertion

Après neuf mois d'ouverture, le défi semble donc relevé, grâce à un travail d'équipe sur-mesure, cousu dans la dentelle: sur les 22 salariés de l'équipe, 15 sont en contrat d'insertion et très peu avaient déjà mis les pieds dans une cuisine professionnelle. L'équipe encadrante doit redoubler de patience et de pédagogie pour former les personnes en parcours d'insertion. « Il y a parfois des loupés, et ça serait mentir de dire qu'il n'y a pas de turnover », concède Sébastien Richard, mais dans l'ensemble, l'aïoli prend.

Ainsi, de belles histoires s'écrivent au République, comme celle de Karim Moulahoum, qui, tout juste arrivé de Grèce en décembre 2021, ne parlait pas un mot de français. « Je ne comprenais rien, mais je voulais travailler ! » raconte-t-il avec un sourire franc. Le jeune homme, qui avait d'abord postulé pour être plongeur, a finalement grossi les rangs de l'équipe en tant que runner. Il s'occupait du dressage et du débarrassage des tables, « avant de monter les échelons pour devenir aujourd'hui chef de rang », explique Sylvain Martin avec une pointe d'émotion et de fierté. « Je retournerais en Grèce un jour, pour reprendre le kiosque que j'ai dû laisser, mais en attendant, je suis bien ici. »

Pour les équipes comme pour les clients, le restaurant de demain doit être pensé différemment, avec la solidarité en supplément. Et pour le futur, l'équipe du République voit grand: « Une école de cuisine de haut niveau, accessible au plus grand nombre » et qui formerait à la restauration à 360°. « Cette école rêvée pourrait être plus proche que vous ne l'imaginez », sourit Sébastien Richard.



SELMA CHAHOUI

« Je fais une activité qui a de la valeur et l'endroit me plaît »

Bénévole et ancienne bénéficiaire du République, Selma raconte comment le République s'est montré solidaire envers elle.

Comment avez-vous connu le République ?

Je suis vice-présidente du Conseil de Vie Sociale du centre d'accueil pour femmes de Saint-Joseph-AFOR, qui m'héberge. Tous les trois mois, on se réunit et on discute des problèmes que peuvent rencontrer les dames accueillies ici. On les fait ensuite remonter au directeur, pour trouver des solutions. J'ai eu une convention avec l'association qui me fournit l'appartement, qui m'a permis de bénéficier du programme proposé par le République et de venir y déjeuner.

Qu'avez-vous pensé la première fois que vous êtes venue au République ?

C'était sympa ! Je ne me souviens pas bien de ce que j'ai mangé mais j'ai apprécié car je n'ai pas l'habitude de venir dans ce genre d'endroit.

Quelle est votre implication aujourd'hui au sein de l'association ?

J'ai demandé à être bénévole en septembre. Depuis, je fais du service deux fois par semaine, le mercredi et le vendredi. Je fais une activité qui a de la valeur et l'endroit me plaît. Je n'ai pas encore la possibilité de travailler et je préfère faire ça que de rester seule à la maison, à ne rien faire ! L'équipe est très sympa et m'a encouragée à venir régulièrement. J'ai commencé par le service en salle, mais je souhaite tourner à chaque poste, en fonction des besoins mais aussi pour connaître toutes les activités. Je demanderai peut-être plus tard à passer en cuisine !

Que vous apporte le République ?

Être bénévole au République, c'est obtenir de la reconnaissance, une expérience, une valorisation sociale. C'est aussi un plus pour mon CV. Si j'ai la possibilité plus tard de travailler avec eux, je le ferai avec plaisir.





Menus locavores,
de saison et aux saveurs
méditerranéennes
à déguster dans
la superbe salle Art Déco
du République.



À MARSEILLE

Les Beaux Mets, cuisine ouverte

Projet d'insertion socioprofessionnelle inédit, porté par l'association Festin et l'administration pénitentiaire, les Beaux Mets est une table bistronomique en atelier chantier d'insertion imaginée et montée au cœur du centre pénitentiaire des Baumettes à Marseille, à deux pas de la calanque de Morgiou.

Quand on y pense, les Beaux Mets des Baumettes, c'est joli. Plus joli que The Clink, table de la maison d'arrêt de Brixton, à Londres; ou qu'InGalera, à Milan, qui ont servi d'exemples à étudier quand il s'est agi de concevoir les Beaux Mets. Quand on y repense, ce n'est pas tant l'acte de manger en milieu carcéral qui fut une expérience aux Beaux Mets, mais bien le chemin jusqu'à l'assiette.

Un chemin que trace l'association Festin, basée à Marseille, depuis 2016. Leur raison d'être, c'est d'imaginer et de déployer des parcours d'insertion d'excellence dans la restauration pour les personnes éloignées de l'emploi. Les Beaux Mets, c'est le fruit d'un bel alignement de planètes: Festin s'intéressait au public détenu quand, parallèlement, la Direction interrégionale des services pénitentiaires de Marseille voulait créer un dispositif de préparation à la sortie, sous la forme d'un restaurant d'insertion. Trois ans après, les Beaux Mets a ouvert ses portes. Et le carnet de réservation pour la mise en route est déjà blindé.

Comment ça marche ?

À J-4, réservation en ligne sur le site des Beaux Mets. Le temps de vérifier le casier judiciaire du convive. Car, ça a beau être un restaurant, c'est d'abord un lieu régi par des normes de sécurité, n'entre pas

qui veut, n'importe comment. Arrivez une demi-heure avant votre horaire réservé, repérez le portail rouge de la Traverse de Rabat (l'autre portail d'entrée est vert, facile), soit l'entrée du SAS, la Structure d'accompagnement à la sortie, quartier spécifique des Baumettes ouvert en 2018. Y sont incarcérés des personnes condamnées à des peines de moins de deux ans ou à qui il reste moins de deux ans à purger. Cette structure propose un accompagnement pluridisciplinaire orienté vers la réinsertion sociale et la préparation à la sortie. Objectif: contribuer à faire reculer le taux de récidive en France, qui est de 42%. Et pourquoi pas susciter des vocations pour la restauration, dont la filière affiche 200 000 postes à pourvoir et cache mal une attractivité en berne au niveau de la motivation.

En poste aux Beaux Mets, 13 détenus, pas forcément portés vers la restauration. Répartis en deux équipes qui tournent d'une semaine à l'autre, sept commis en cuisine, sous la responsabilité de Sandrine Sollier et Thaïs Clemens, les cheffes; et 6 commis de salle supervisés, formés par Marc Balthazard, sémillant quinquina tout fier d'être le maître d'hôtel du lieu, lui qui voulait finir sa carrière en « faisant sens ». Pour l'an I des Beaux Mets, toutes les parties prenantes estiment pouvoir accompagner 40 détenus, tous sous contrat d'emploi pénitentiaire de 26 heures, rémunérés à 45% du Smic.

Carole Guillerm, responsable du chantier d'insertion pour Festin, précise que « ça les fait remettre un pied dans le monde du travail par la pratique, ils apprennent sur le tas, et on leur apporte des compétences, du savoir être et du savoir-faire

Par Audrey Vacher
Photos Florian Domergue

« Ça les fait remettre un pied dans le monde du travail par la pratique, ils apprennent sur le tas, et on leur apporte des compétences, du savoir être et du savoir-faire qu'ils pourront mettre à profit dans d'autres secteurs »

À gauche
Sandrine Sollier,
cheffe des Beaux Mets

Les Beaux Mets
Traverse de Rabat
13009 Marseille
lesbeauxmets-marseille.fr



qu'ils pourront mettre à profit dans d'autres secteurs également». «*Ça génère de la fierté de se reprendre en main*», complète Armand Hurault. Le jeune Yanis, qui se destinait à un BTS Comptabilité, est en formation pratique depuis la mi-octobre. Il apprend le métier de salle avec enthousiasme. Il lui reste 16 mois à tirer. Pour Kaka (photo ci-dessus), 34 ans, qui a pris deux ans pour une baston qui a mal tourné et s'orientait vers la fibre optique, «*c'est l'occasion d'apprendre autre chose et d'avoir un autre moyen de gagner de l'argent sans faire de bêtise*».

Le parcours dure environ 4 mois pour tous. Ils alternent un mi-temps en service et un autre en accompagnement pour préparer leur sortie. Un suivi de six mois et des stages chez des restaurateurs partenaires leur sera également proposé pour la suite.

Orange bisque is the new black

Passé le grand portail rouge, le kiosque d'accueil où l'on range ses objets non autorisés. En somme, on laisse tout, y compris ses préjugés, hormis sa carte bleue et un calepin et un stylo pour nous, dans un casier, puis le portique de sécurité et une

volée de marches en colimaçon et vous pénétrez les Beaux Mets, un espace d'une quarantaine de couverts, qui se fond bien dans le décor.

On doit l'architecture intérieure du lieu à Rougerie+Tangram et l'atelier Mai. Du mobilier tout en courbes pour casser la géométrie plutôt carrée des environs, des tons chauds qui rappellent l'orange bisque des conteneurs de chantier à l'extérieur surmontés, à peine ponctué du gris des rouleaux de barbelés aux murs. Les tables sont joliment dressées, avec de la vraie vaisselle – mais un verre à eau seulement, l'alcool n'étant pas autorisé en milieu carcéral. Marc Balthazard accueille dans un sourire rocailleux. Il a la répartie toute sudiste, ça détend l'atmosphère et déride la brigade en salle, occupée, un peu nerveuse, à confectionner ses premiers mocktails.

Orange/betterave/pomme, Kiwi-gingembre; Citron vert/pamplemousse/anis étoilé/cardamome verte/jus de pomme pétillant et muscade râpée... Sirops et jus maison. À la carte, courte (3 entrées, 3 plats, 3 desserts), deux possibilités à 28 et 35 euros. Il y a des propositions pour tous les handicaps (vegan, végété, sans lactose, sans gluten), qui cochent toutes

les cases tendanciennes actuelles. Ainsi un monochrome végétal en entrée, un risotto de petit épeautre, des choux et une sauce betterave acidulée en plat, et des pommes «renversantes» en dessert. Le pain est local, de chez Salvator, une boulangerie 100% bio du coin.

La carte évoluera tous les trois mois environ, ce qui permettra à la brigade de découvrir et maîtriser gestes, techniques et produits. La toute première, Sandrine Sollier l'a élaborée avec l'aide de Michel Portos, figure marseillaise doublement étoilée, très impliqué dans l'insertion sociale et l'univers carcéral. À l'avenir, Sandrine invitera d'autres chefs à partager leurs plats signature, en les mettant à la carte et en dispensant des masterclass à la brigade.

L'expérience proposée est également destinée à faire changer le regard sur la détention, qui véhicule une image souvent négative. Les Beaux Mets se veut une passerelle entre «le dedans et le dehors», l'occasion de montrer au public que les personnes détenues sont aussi des travailleurs, qui démontrent ici qu'ils peuvent et veulent évoluer. La bistronomie, ce sera leur seconde chance.



« Personne ne crie dans ma cuisine »

Sandrine Sollier,
chef de Beaux Mets

« Ils sont très appliqués, se sentent valorisés »

Thomas, à ses côtés dans la cuisine ouverte des Beaux Mets, lève les filets de maquereau d'un des plats du jour à la carte comme un chef... Sandrine Sollier sourit du regard, fière, en le voyant réussir sa découpe sans frémir. Elle lui a appris à le faire dans les règles de l'art, il a vite pris le pli. Tout comme les autres commis ont vite enregistré les règles de base ici. Si tu as besoin de couteaux, il faut appeler le surveillant qui ouvre l'une des deux armoires où ils sont sous clé. La cheffe de 35 ans, formée chez Gérald Passédât et Jean-Luc Rabanel notamment, a déjà bien boulingué (Monaco, États-Unis) avant de croiser la route de Michel Portos, chez qui elle voulait postuler mais qui l'aiguille vers les Beaux Mets. Un job qui convient fort à cette jeune marseillaise à l'air infatigable, pas du tout impressionnée par les contours et contraintes de son poste. Tout comme sa seconde, Thaïs Clemens (photo, ci-dessus, à droite), 27 ans, arrivée ici portée par le bouche-à-oreille après l'école hôtelière de Lausanne, des intermèdes à Hong Kong, des stages chez Ducasse...

Les membres de la brigade savent

ce qu'ils leur doivent : la chance d'une vie que d'apprendre derrière les barreaux un métier avec des professionnelles, libres, dans l'ancien quartier des femmes que l'administration pénitentiaire n'a pas voulu condamner. Ils reconnaissent la compétence des deux cheffes plutôt que leur autorité. « Ils sont très appliqués, se sentent valorisés », observe Sandrine. Son management est dans l'air du temps : « On prend le temps d'expliquer calmement les choses, personne ne crie dans ma cuisine, on ne traite plus les gens comme avant en restauration. » Sandrine se voit rester en poste ici pour quelques années encore. Elle a conscience d'être pionnière, première cheffe du premier restaurant d'application carcéral ouvert au public. Elle en est surtout très fière.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

BOOSTEZ VOS VENTES DE DESSERTS !

DESSERTS FAITS MAISON AVEC 100% D'INGRÉDIENTS FABRIQUÉS EN FRANCE

Une offre de desserts à l'assiette raffinés, simples à réaliser
avec uniquement des ingrédients français.

Le Tri-Naya
Millefeuille
Crème légère Inaya™



Chocolat de
Couverture noir
Inaya 65%

Sac 1 kg | 200690
Sac 5 kg | 247439

Téléchargez le fruit d'une collaboration réussie
entre le chef Kenny Gadgard, les équipes Cacao Barry
& Transgourmet : **"Desserts-star pour Choco-vores"**.

Recettes & pas à pas des 5 incontournables
de la pâtisserie, de 5 desserts créatifs à l'assiette,
accessibles et tout simplement BONS !

En bonus : une inspiration tellement "Miaaam..."
pour créer une délicieuse animation en salle.



www.cacao-barry.com

bit.ly/kennytgt

**TRANSGOURMET
FRANCE**

SAS au capital
de 486 938 341 €
17, rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton
RCS Créteil 413392903
Code APE 7022Z

**DIRECTEUR DE
LA PUBLICATION**

Yves Cebron de Lisle

CONTRIBUTEURS

Audrey Vacher
Laurène Petit
Quentin Guillon

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Romain Bassenne
Florian Domergue
Franck Juery
Ava du Parc

ILLUSTRATEUR
Erwann Terrier

ACHEVÉ D'IMPRIMER

Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Stipa Networks
sur des papiers Munken
Print white 115g 1.5
et Procop Colorplan
Harvest.
Décembre 2022.



TRANSGOURMET



OMWIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

