

Economie | Resto Starter : les restaurateurs de demain vont s'exercer à Cenon



Un nouveau projet culinaire va poser ses valises à Cenon pour la rentrée prochaine. Resto Starter est une couveuse qui propose un modèle innovant d'espaces tests, afin d'offrir aux porteurs de projet l'occasion de rendre plus pérenne leur future création, tout en étant accompagnés par des professionnels de la restauration et en prenant en compte l'importance de s'insérer dans un territoire. Une dynamique positive et unique qui se présente comme une opportunité pour les futurs cuisiniers, pour les habitants et pour la ville.

Né à Blanquefort, Resto Starter est le résultat de la rencontre entre la couveuse ANABASE-MIE et l'association La Peña Rive Droite en 2016. Ce restaurant particulier est en fait un dispositif de couveuse d'entreprise dans la restauration qui propose des espaces tests. Présent déjà sur deux espaces à Blanquefort, l'objectif de Resto Starter est de proposer un accompagnement à la création avec des formations et un appui des professionnels de la branche, en partenariat avec l'UMIH (L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie).

Dès le lundi 31 août, le Resto Starter de Cenon ouvrira ses portes. Tous les 6 mois, des futurs créateurs seront recrutés et encadrés par une équipe. La pérennité du lieu est assurée par le Directeur, Matthieu Lecocq, professionnel du secteur et de la gestion d'entreprise, et deux professionnels du milieu. Les futurs restaurateurs sont encadrés par une vraie équipe de professionnels. « Ils ont tous une double casquette : ils viennent du milieu de la restauration et sont des formateurs, précise le directeur. Je finalise ensuite l'accompagnement personnalisé en fonction de chaque projet. »

L'idée d'un lieu comme celui-ci est né d'un constat simple : 1 restaurant sur 3 ferme ses portes dans les 3 ans de sa création. Il y a donc, sur le territoire, un vrai besoin d'accompagner les acteurs et créateurs de restauration en les mettant face à des conditions réelles. Dans ce lieu qui lie le professionnalisme à la pédagogie, les futurs restaurateurs peuvent se tester en tant que chef cuisinier et en tant que chef d'entreprise. « Ce qui est intéressant c'est que les gens qui se dirigent vers nous sont souvent des personnes en reconversion professionnelle et qui ont un rêve : se lancer dans la restauration, raconte Matthieu Lecocq. Grâce à ce dispositif, ils viennent se confronter à la réalité ». Les expériences peuvent être diverses et variées. Certains, à la fin de l'expérience, se rendent compte que le métier ne correspond pas à leurs attentes. Pour d'autres, ce temps d'essai est un véritable tremplin pour

ouvrir leurs propres restaurants. « Tester un projet est une chance incroyable car cela évite les pertes financières, les déceptions, ou encore les mauvaises surprises », explique le directeur.

Resto Starter : un enjeu territorial et social pour Cenon

Le projet Resto Starter de Cenon s'inscrit pleinement dans une logique territoriale grâce au partenariat avec l'INFA (Institut National de Formation et d'Application) et le projet de « Food Factory ». Resto Starter complétera l'offre de la Vieille Cure visant à apprendre les métiers de cuisiniers, agent de restaurant ou serveur de restauration en apportant le volet « entrepreneuriat ». Pour rappel, d'ici 2022, un projet de taille verra le jour à Cenon au cœur d'un patrimoine industriel du XXe siècle qui fait le charme et l'histoire de la ville. Le chantier estimé à 10 millions d'euros consiste à réhabiliter la Vieille Cure autour des nouveaux enjeux de l'innovation alimentaire : comment nourrir les grandes métropoles de demain ?



A Cenon, deux à trois concepts avec des chefs différents seront à découvrir. « Il y aura un fil rouge », précise Matthieu Lecocq. Un menu sera fixe, et pourra être retrouvé même lorsque les chefs varieront. La cuisine de chaque chef pourra être représentée plus personnellement dans l'entrée, le plat et le dessert du jour, pour mettre en avant leur cuisine, leur concept et leur envie. Si chaque chef développera sa cuisine, ils devront respecter des engagements sur les produits : tous les plats seront fabriqués sur place avec une utilisation de produits frais régionaux (70% minimum) et une indication de l'origine et du fournisseur du produit avec un prix raisonnable (15€ entrée, plat et dessert). « Cuisiner local est un pré requis, insiste Matthieu Lecocq. Nous travaillons aussi sur le zéro déchet et la gestion des invendus. C'est important pour les futurs entrepreneurs de voir ce qui fonctionne par rapport à cela. Cette démarche a du sens aujourd'hui pour l'entrepreneur mais aussi pour les clients. »

D'autres axes vont aussi être développés dans ce nouveau lieu. « Lorsque l'on a un restaurant, il est important de s'insérer dans le quartier dans lequel on s'installe, indique le directeur. Pour montrer l'exemple, nous inviterons les populations alentours à des ateliers thématiques afin de se réunir autour de la cuisine. » La plus grande valeur soutenue par ce projet de restaurant un peu particulier est l'humain. « Au delà de l'aspect qualitatif des produits, nous mettons toujours en avant l'humain car ce lieu est en fait la vitrine des futurs restaurateurs de demain », explique monsieur Lecocq. « Nous espérons ouvrir les portes du Resto Starter à Cenon le lundi 31 août. Aujourd'hui tout est bien parti pour que cela soit possible. Le bâtiment est pour l'instant vide donc il faut encore tout aménager. » Les chefs, eux, sont prêts pour cette première ouverture à Cenon. Sophie, créatrice d'Instant ToQué à Bordeaux, accompagnée par Resto Starter depuis une année déjà, sera présente pour cette ouverture exceptionnelle. Deux nouveaux porteurs de projets vont également avoir leur place à Cenon pour s'exprimer dans les assiettes. L'un d'eux est spécialisé dans le burger végétarien et l'autre souhaite proposer des plats sains, équilibrés et frais... Une promesse qui donne d'ores et déjà, l'eau à la bouche.

Lucile Bonnin

Crédit Photo : Resto Starter
Publié sur aqui.fr le 04/08/2020
[Url de cet article](#)

