



Bordeaux : Les trois atouts de Restô&Cie qui facture ses petits plats équilibrés au poids pour éviter le gaspillage

GASTRONOMIE Restô&Cie a été créée en juin 2020 par Nicolas Cajal, chef cuisinier, et sa compagne Magali Baillet. Ils proposent des plats maison (à emporter) concoctés dans une démarche zéro déchet et facturés au poids



Elsa Provenzano

🕒 Publié le 28/01/21 à 13h13 — Mis à jour le 28/01/21 à 13h13



Magali Baillet et Nicolas Cajal proposent des plats équilibrés facturés au poids à Bègles, près de Bordeaux. — Restô&Cie

- Restô & Cie a ouvert ses portes en juin 2020 à Bègles après avoir répondu à un appel à projets lancé par la ville de Bègles.
- Le resto facture ses petits plats équilibrés au poids et ils sont emportés dans des plats compostables ou consignés.
- Les cogérants accueillent en stage des personnes en réinsertion et tentent de recruter un demandeur d'asile qui travaille actuellement à titre bénévole.

Ce n'est pas un resto comme les autres et ce à plusieurs titres. [Restô & Cie](#)

(<https://www.facebook.com/restoetcie/>) a ouvert en juin 2020 au Chapito à Bègles, après avoir été retenu à l'issue d'un appel à projets lancé [par la ville écologiste](#).

(<https://www.20minutes.fr/bordeaux/2096807-20170630-politiquement-begles-adioux-noel-mamere-quitte-siege-maire>) Adossé au service culturel et au centre social de la ville, il a vocation à proposer une restauration équilibrée et engagée dans [le zéro déchet](#) (<https://www.20minutes.fr/planete/2872583-20200929-zero-dechet-consigne-restauration-emporter-idee-demande-grandir>), notamment lors des soirées cirque, les concerts, after-works...

Contexte sanitaire oblige, Restô & Cie s'est recentrée sur un buffet du midi qui séduit une clientèle de proximité, constituée de salariées et d'étudiants. Nicolas Baillet et sa compagne Magali Baillet gardent le cap et le sourire, en proposant un buffet de petits plats tous les midis et des ateliers de pâtisserie.

Un buffet au poids, pour tous les appétits

« On propose quatre plats froids, et quatre plats chauds, explique Magali Baillet. Il y a à chaque fois au moins une viande, un poisson, toujours des féculents, des légumes, des fruits et un dessert un peu gourmand. On essaie d'équilibrer au maximum nos propositions. » Dans ce buffet, les clients sont facturés au poids de leurs assiettes. « Cela permet de manger à sa faim, de limiter le gaspillage et de faire suivant son budget pointe Magali Baillet. Si on le veut,

on peut goûter de tout mais en petites quantités. On est loin du buffet à volonté, où les produits sont souvent industriels. Ici tout est fait maison, sur place avec des produits locaux dont une bonne partie est bio. »

Nicolas Cajal, le chef, a une affection particulière pour la cuisine santé après neuf ans passés dans un restaurant d'Eugénie les Bains lié à la cuisine du chef Michel Guérard. « On propose une cuisine d'instinct, la plus ouverte possible », estime sa compagne.

Un plat complet équilibré revient en moyenne entre 8 à 10 euros, même si cela dépend des appétits et des budgets et avec dessert, il faut compter entre 12 et 13 euros.

Une démarche de réduction des déchets

Les clients repartent avec leurs petits plats servis dans des plats compostables ou en verre consignés. « On a zéro plastique sur le site », souligne la cogérante. Dans les cuisines, même mot d'ordre, réduire au maximum les déchets. « Cela veut dire qu'on utilise les produits de A à Z. Par la tête ou les arêtes d'un poisson dont on a utilisé la chair pour le buffet, on va s'en servir pour faire un jus, une sauce », précise Magali Baillet. Les épluchures qui ne trouvent pas leur place dans une recette sont compostées et bientôt Les jardins éphémères (potager urbain partagé) pourraient récupérer ce compost.



Quatre plats froids et quatre plats chauds sont proposés tous les midis au buffet. - Restô&Cie



La formule peut aller de 8 à 13 euros selon les appétits et les budgets. - Restô&Cie

Le couple a embauché en contrat de professionnalisation une jeune fille via l'association pour le développement local et l'Emploi (Adele) qui s'occupe de l'insertion de personnes en difficulté. Envisageant d'être quatre au moment d'une reprise normale de leur activité, il essaie d'embaucher un demandeur d'asile venu d'Azerbaïdjan qui travaille aujourd'hui comme bénévole. « On a fait toutes les démarches auprès de la préfecture pour l'embaucher dès qu'on le pourra, précise Magali Baillet. On accueille aussi des stagiaires de troisième et, dans le cadre d'un partenariat avec des étoiles et des femmes, on accueille aussi des femmes en difficulté qui souhaitent une réinsertion dans la restauration ».

Depuis janvier, le couple propose aussi des ateliers de cuisine et pâtisserie (gratuits) le mercredi matin pendant deux heures. Davantage qu'un restaurant, Restô & Cie se veut un acteur économique engagé dans la vie sociale du quartier.