

## « Restô et cie », un réseau et des clients fidèles

BÈGLES

En 2016, la Ville a lancé un appel à projets pour la gestion de la restauration à Chapitô, un lieu hybride en devenir, à la fois culturel et créateur de lien social.

Les Landais Magali Baillet et Nicolas Cajal ont été sélectionnés ; leur projet cadrerait parfaitement avec la volonté municipale : créer des synergies avec les acteurs locaux et travailler en proximité dans le respect de l'écologie. Magali est alors chargée de diffusion et Nicolas est cuisinier ; ils préparent leur projet pendant trois ans. Ce dernier a notamment été formé à la cuisine santé-nature à l'institut Michel-Guérard (deux fois étoilé au guide Michelin).

Avant même l'ouverture de l'établissement, le couple rencontre les habitants autour de repas de chantier. L'information circule et des liens se nouent. Le réseau commence à s'étoffer grâce aussi au centre social et culturel et à Charline Fournier, qui prête sa cuisine à Nicolas.

C'est après le confinement, le 1<sup>er</sup> juin dernier, que *Restô et cie* ouvre ses portes. La proximité aidant, le réseau s'étoffe. Sur place, sont installés une partie du centre de l'Estey et du service culturel. Les projets



Magali Baillet et Nicolas Cajal continuent leur activité avec la vente à emporter et un mini-marché.

Ph ND

s'imbriquent ; des ateliers sont organisés avec le centre social, Nicolas y rencontre un cuisinier azerbaïdjanais qui devient bénévole, les artistes en résidence ou se produisant sous le chapiteau s'y retrouvent.

La transmission est l'un des axes que Magali et Nicolas souhaitent développer. Des ateliers sont mis en place (en pause actuellement), gratuits et ouverts à tous le mercredi, ce qui permet également des échanges autour d'un repas. D'autres, par thématiques, feront leur retour dès que pos-

sible le samedi.

Le lien se fait aussi avec Pôle emploi et l'*Adele* voisins. Le restaurant recrute Linda en contrat de professionnalisation et maintient le cap sur la transmission avec la mise en place prochaine de *Graine de cuisinier*. Il s'agit de faire découvrir le métier, du maraîcher au marché de Brienne en passant par les métiers de bouche, durant 3 mois. Les producteurs sont mis à l'honneur avec un mini-marché sur place, un point relais Amap et l'utilisation de produits sélectionnés (travail avec la conserverie La grande bouche, le Méli-mélo du vrac...).

tionnés (travail avec la conserverie La grande bouche, le Méli-mélo du vrac...).

*Restô et compagnie* fait de la vente à emporter (environ 70 % de l'activité normale). Les repas au poids et une ferme volonté de limiter son impact écologique devraient conduire le restaurant à obtenir le « label équitable ».

Nadia DERBIKH

*Restô et cie* : 19 rue Robert-Schuman, 06.26.39.55.28 et [chapito.mairie-begles.fr](http://chapito.mairie-begles.fr). Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 (16h le jeudi).