

BÈGLES



Nicolas Cajal et Magali Baillet accueillent habitants et salariés pour des repas à emporter. PHOTO N. D.

Tout un réseau autour de Restô et cie

Magali Baillet et Nicolas Cajal répondent en 2016 à un appel à projets de la Ville en vue de gérer l'espace restauration à Chapitô. Le projet des Landais, qui fait la part belle à la transmission, au travail en réseau et à une approche soutenable, est retenu. La chargée de diffusion et le cuisinier souhaitent travailler ensemble et se préparent pendant trois années pour l'ouverture. Nicolas se forme à la cuisine santé nature auprès de Michel Guérard (doublement étoilé au Michelin).

Arrivés à Bègles, ils font la connaissance de Charline Fournier qui officie au centre de l'Estey et Nicolas poursuit son activité au sein de sa cuisine. Des repas de chantier ont lieu durant la construction de Chapitô, cela permet aux gérants de rencontrer les habitants.

Enfin, le 1^{er} juin 2020, Restô et cie ouvre officiellement ses por-

tes. Il propose des activités en lien avec le centre social et culturel et le service culturel (qui disposent d'une partie de leurs locaux à Chapitô) : ateliers autour de la cuisine, repas pour les artistes, rencontres...

De nombreux projets

L'établissement développe un réseau avec les acteurs de proximité : relais pour l'Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) le jeudi, travail avec la conserverie La Grande Bouche et le Méli-mélo du vrac pour les produits secs, comptoir pour la monnaie locale Miel, vente de légumes et paniers, projets avec l'Adele qui œuvre pour l'insertion... C'est dans ce cadre que Magali et Nicolas recrutent leur première employée, en contrat de professionnalisation.

De nombreux projets restent à développer dès que la crise le per-

mettra. Le couple, qui travaille avec des contenants recyclables ou consignés, vise le zéro déchet, une cuisine saine et saisonnière issue de produits locaux et à un prix accessible. Il espère décrocher le label équitable. Les soirées afterwork et la réception des équipes artistiques et techniques des spectacles pourront aussi reprendre.

Le projet Graine de cuisinier pourrait être mis en place avec l'Adele et Pôle emploi pour permettre une immersion dans le milieu de la restauration à des jeunes durant trois mois. En attendant, grâce à la vente à emporter, du lundi au vendredi midi, Restô et cie assure près de 80 % de son activité normale.

Nadia Derbikh

Renseignements complémentaires :
19, rue Robert-Schuman, et par
téléphone au 06 26 39 55 28.