LA TABLE À EMPORTER

Leur buffet de saison est à emporter et à payer au poids

Midi pile, Francine, Marie-Hélène et Martine sont les premières arrivées chez RestÔ & Cie, à Bègles. « On vient une fois par semaine, c'est l'occasion de se retrouver entre copines et c'est très bon », se réjouissent les trois retraitées, venues profiter du menu de mardi gras, à base de beignets salés et sucrés. Autour du buffet, garni de quatre plats chauds et quatre autres froids, les clients font leur sélection. « Il y en a pour tous les goûts. On propose toujours une viande, un poisson et des recettes végétariennes », détaille Magali Baillet, cogérante de l'établissement.

Chez RestÔ & Cie, ouvert depuis juin dernier, tous les plats sont faits maison et préparés à partir de fruits et légumes de saison. « On travaille uniquement avec des producteurs locaux, qui fonctionnent en bio ou en agriculture raisonnée. On s'inscrit aussi dans une démarche zéro déchet, avec des contenants compostables ou consignés », ajoute Magali Baillet.

Nicolas Cajal, gérant du RestÔ & Cie, à Bègles. PHOTO V. G.

Facturation au poids

Situé au cœur de la zone du Chapitô, à Bègles, le restaurant délivre 50 à 60 repas par jour. « On accuse environ 30 % de manque à gagner depuis qu'on ne fonctionne qu'avec la vente à emporter. Heureusement, on a une clientèle fidèle d'étudiants et de salariés », indique la co-gérante.

C'est le cas d'Apolline. Employée dans un cabinet d'architectes du quartier, elle vient quasiment tous les jours. Ici, la facturation se fait au poids, de manière à limiter le gaspillage. « J'ai pris les beignets de légumes et le mi-cuit au chocolat. En général, avec un plat et un dessert j'en ai pour une dizaine d'euros. Quand j'ai très faim, ça me coûte plus cher », s'amuse la jeune femme de 27 ans.

En complément de son activité de restauration à emporter, RestÔ & Cie dispose d'un coin épicerie, où sont mis en valeur les produits locaux. « On propose par exemple des bières béglaises, ou des fruits et légumes de Dordogne. L'ensemble nous permet de combler un peu les pertes », livre Magali Baillet.

Transmission et insertion

Des cuisines, s'échappent des odeurs de cuisson et d'épices. Le compagnon de Magali, le chef Nicolas Cajal gère le coup de feu avec son équipe. « On travaille avec des stagiaires, une apprentie et un cuisinier azerbaïdjanais, qui demande l'asile politique en France et que l'on espère embaucher. Pour nous, l'insertion et la transmission sont aussi importantes que la cuisine », explique-t-il.

Magali et Nicolas proposent également des stages de cuisine ouverts à tous et gratuits. Une initiative saluée par Elsa, cliente du restaurant et conseillère au Pôle emploi voisin. « L'équipe est très sympa, je me suis inscrite pour le stage du mois de mars. Qui sait, ça peut faire naître des vocations. »

Ouvert depuis mi-juin, RestÔ & Cie va lancer une opération intitulée : Graine de cuisiner. L'objectif sera de proposer des mini-formations pour faire découvrir les métiers de la restauration aux adolescents.

RestÔ & Cie : 17-19 rue Robert-Shuman à Bègles. Réservations au 06 26 39 55 28.