



BIEN MANGER AU POIDS

Imaginé pré-confinement, Restô&Cie est un projet porté par Nicolas et Magali sur le principe d'une cuisine ouverte où les clients sont autonomes et où l'accent est mis sur la convivialité ! Hébergé dans le tout nouveau Chapitô au cœur du quartier des Terres Neuves à Bègles, ils proposent des plats facturés au poids afin d'éviter le gaspillage, des produits frais, locaux, de saison, une cuisine saine respectant au maximum les produits et les producteurs avec pour objectif zéro déchet ! Mais aussi des ateliers de cuisine et pâtisserie pour tisser du lien et sensibiliser les publics aux enjeux environnementaux par la mise en œuvre d'une pratique écologique. *ED*
Plus d'infos sur chapito.mairie-begles.fr



fonction de son marché et du

@Labelle.gourmande