



Soutenez le lancement d'un restaurant locavore et objectif « 0 déchet »

Chaque année, **900 000 tonnes** de déchets sont produits par le secteur de la restauration (commerciale et collective) en France.

C'est en découvrant cette triste réalité que Sébastien et Sarah ont décidé d'agir, de « **faire leur part** », en ouvrant leur restaurant. Un leitmotiv commun aux nouveaux entrepreneurs, qui veulent faire bouger les lignes, concrètement.

Un restaurant locavore et « 0 déchet »

Sébastien, 33 ans, est cuisinier, passionné. Sarah, 27 ans, a travaillé dans l'organisation d'évènements. Elle a notamment piloté la première « Braderie du réemploi » pour l'association Les Ecosolies, à Nantes, en 2013. Le projet d'ouvrir un restaurant est donc naturellement né d'un croisement de leurs savoir-faire et d'**une envie commune** : celle de faire (re)découvrir une **cuisine savoureuse et entièrement faite maison**, en accord avec leur vision du développement économique : plus soutenable.

Ainsi, ces jeunes créateurs vont reprendre, début 2016, un fond de commerce sur l'île d'Oléron, pour y créer « De l'île aux papilles » : un restaurant locavore et qui ne générera pas de déchets inutiles.

Tous les ingrédients utilisés seront **produits, dans le respect de la nature, sur l'île ou dans un rayon de 250 km**. Quant aux saveurs d'ailleurs (épices, fruits exotiques, café... et boissons), elles seront issues de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable.

*« Pourquoi jeter la matière,
puisqu'elle restera, de toute manière ? »*

Parallèlement, ils s'engageront dans une démarche globale qui limitera l'impact du restaurant sur l'environnement avec l'objectif d'atteindre « **0 déchet** » **non utile** (recyclable, compostable, réutilisable) **d'ici 3 ans** : carte à l'ardoise, serviettes en tissu, utilisation de produits en vrac ou consignés, doggy bags, compostage, transformation de l'huile usagée en carburant... « *Evidemment tout ne sera pas parfait au départ, mais nous avancerons pas à pas. Les clients pourront nous apporter leurs suggestions, et nous travaillerons en partenariat avec les collectivités locales et nos fournisseurs.* »

De l'île d'Oléron aux papilles

Pourquoi avoir choisi **l'île d'Oléron** ?

« C'est toujours la deuxième question qu'on nous pose ! Au delà du fait qu'on voulait continuer à vivre en bord de mer et qu'on affectionne ce beau bout de terre, c'est un territoire idéal pour notre projet. La proximité du port de la Cotinière et un terroir riche et diversifié sont optimales pour travailler en circuit-court. Mais aussi parce que les collectivités locales se sont engagées à transformer l'île en « territoire 0 déchets », et « à énergie positive », nous avons envie de relever le défi collectivement. »

L'ouverture est prévue en **février 2016**, mais où exactement ? Le lieu, qui promet d'être simple et chaleureux, reste tenu secret... tant que les repreneurs n'ont pas récupéré les clefs du local. Mais vous pourrez connaître l'adresse, en avant-première, si vous soutenez le projet.

Décoration à financer

En effet, ils viennent de lancer une **campagne de crowdfunding**, sur la plateforme de la banque coopérative La Nef, pour financer une partie de la décoration « De l'île aux papilles ».

Vos dons contribueront à créer artisanalement des luminaires, des coussins, des serviettes et tabliers cousus à partir de tissus d'occasion, une sculpture végétale, des bocaux pour créer les photophores, des serviettes de table, etc.

En contrepartie, vous aurez le choix entre une boisson « papilles qui pétillent », un apéritif pour deux personnes ou encore un « déjeuner sur l'île »... Uniquement des gourmandises « De l'île aux papilles » !

Plus d'infos sur la campagne : <https://financeparticipative.lanef.com/projets/detail/de-lile-aux-papilles>



Suivre l'actualité du projet : <https://www.facebook.com/delileauxpapilles>

Contact presse

Sarah Aubin

06.49.93.81.17

sarah.aubin@yahoo.fr