



**Refettorio**  
*Paris*

Au Foyer de la Madeleine

**RESTAURATEUR**

### ENTREPRISE

#### LE REFETTORIO

**Chiffres d'Affaires** (2017)  
: /

**Effectif** (2017) : 40  
bénévoles

**Pays (siège social) :**

France

**Site internet :**

<https://refettorioparis.com/fr>

**Contact :**

Jean-François RIAL,  
Président de l'association  
REFETTORIO PARIS

[press@foodforsoul.it](mailto:press@foodforsoul.it)



## La cantine solidaire du REFETTORIO contre les inégalités alimentaires

### CONTEXTE

Selon les chiffres de la mairie de Paris, enregistrés lors de la nuit de la Solidarité, 3 641 personnes dorment dans les rues de la Capitale en 2019. Le nombre de sans-abri dormant dans la rue a augmenté de 23 % par rapport à l'année dernière. Ce sont autant de personnes en situation de précarité qui ne mangent pas à leur faim.

En 2018, Massimo BOTTURA, sacré meilleur restaurateur du monde en 2015, a ouvert une cantine solidaire qui propose des repas confectionnés par des chefs étoilés pour les plus démunis. Cette formidable expérience a déjà rencontré un beau succès à Rio, Londres, Milan, Bologne et Modène.

### OBJECTIF(S)

- Lutter contre le gaspillage alimentaire et l'exclusion sociale



### DÉMARCHE

LE REFETTORIO, un restaurant solidaire situé dans la crypte de l'église de la Madeleine, au cœur de Paris, propose tous les soirs, un service de restauration accueillant les personnes en situation d'exclusion et de précarité. Des chefs étoilés transforment des ingrédients provenant de surplus alimentaire – qui seraient sinon gaspillés – en délicieux plats.

L'idée du REFETTORIO PARIS a été imaginée par FOOD FOR SOUL, une association à but non lucratif fondée par le chef Massimo BOTTURA et Lara GILMORE pour sensibiliser les populations à la lutte contre le gaspillage alimentaire via l'inclusion sociale. Au sein du REFETTORIO, sont ainsi servis 100 couverts assis, du lundi au vendredi, avec 130 kilos de nourriture par soir et 40 volontaires.

Les convives dans le besoin sont invités par des associations comme Emmaüs, les surplus fournis par Carrefour, Franprix, Accor Hôtels et bien d'autres. Créé en partenariat avec le Foyer de la Madeleine, ce restaurant a son propre chef, épaulé pendant les deux mois d'ouverture par de célèbres confrères.

Pour en savoir plus

<http://www.lefigaro.fr/actualite-france/il-refettorio-ce-restaurant-solidaire-qui-cuisine-les-invendus-20190620>

## DEMARCHE (SUITE)

« FOOD FOR SOUL » mène ces projets à long termes et fait de ces restaurants, des lieux de vie avec des programmes culturels et d'insertion.

LE REFETTORIO peut être visité, mais le service du dîner n'est strictement accessible qu'aux hôtes bénéficiaires et aux bénévoles prévus.

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Projet à succès international qui jouit de la notoriété des chefs étoilés
- Restaurant au sein de la crypte d'une église classée

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Impact social et environnemental</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réduit les déchets alimentaires liés aux pertes de la grande distribution</li></ul>