



RESTAURATEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise :
POURQUOI PAS

Chiffre d'Affaires : /

Effectif (2020) : 6-8

Pays (siège social) :
France

Site internet : <https://le-pourquoi-pas-restaurant-sandillon.eatbu.com/?lang=fr>

Contact:

Olivier Bouchard
09 83 21 68 35

bouchardolivier@live.fr



« POURQUOI PAS », pour une restauration accessible à tous

CONTEXTE

En France, 9,3 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté, soit 14,7% de la population française (INSEE, 2019). Ne pouvoir accéder en quantité suffisante à une nourriture saine et équilibrée, c'est s'exclure et rompre le lien social.

Le Chef Olivier Bouchard a ouvert un restaurant à Sandillon, dans le Loiret en juin 2020. En plus d'y trouver une cuisine avec des produits de saison et locaux cuisinés sur place, l'objectif est d'ouvrir les portes de son restaurant à tout le monde, même aux plus modestes. Que tous puissent profiter d'un moment de partage et de convivialité, autour d'un bon repas.

OBJECTIF(S)

- Encourager les personnes même les plus modestes à s'autoriser une sortie au restaurant.
- Reverser l'argent récolté pendant cette action à une association.
- Ne pas faire de différence entre chaque client



DÉMARCHE

Proposer un repas complet à cinq euros par personne (sur réservation), un samedi midi tous les deux mois, dès le mois de novembre 2020.

L'argent est reversé à une association locale, différente à chaque fois, choisie avec les salariés.

Il n'y a pas de justificatifs à montrer pour profiter de ce déjeuner. L'objectif est qu'il n'y ait pas de différence entre chaque convive. D'ailleurs le restaurant propose à chaque fois le choix entre 3 plats (exemple de menu avec quelques produits nobles : noix de st jacques, foie gras, safran) Tous les plats sont à base de produits frais, faits maison, valorisant la cuisine française, tout en laissant place à l'imagination.

Les salariés sont pleinement impliqués dans la démarche. Si la législation le permettait, les salariés seraient prêts à travailler bénévolement pour cette action.

Les fournisseurs du restaurant jouent aussi le jeu en réduisant le prix de leurs produits ou en les donnant. Cette action est faite dans l'ombre sans aucune visibilité, ni publicité pour le restaurant.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

Pour en savoir plus

<https://www.facebook.com/baboli45/>

https://www.larep.fr/sandillon-45640/actualites/le-pourquoi-pas-a-sandillon-va-proposer-un-repas-a-5-euros-un-samedi-tous-les-deux-mois_13847382/

- L'implication totale des salariés dans ce projet
- Accessibilité au bien et bon manger pour tous !
- Pas de justificatifs à montrer, tout le monde est sur un même pied d'égalité

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Esprit d'équipe dans la réalisation de ce projet• Fierté de servir des produits de qualité, transformés sur place	<ul style="list-style-type: none">• Apporter une alimentation saine pour tous• Apporter de la convivialité aux personnes plus modestes• Lutter contre les inégalités sociales• Nouer des partenariats entre différents échelons de la filière (producteurs, transformateurs, fournisseurs de la filière) sans recherche de publicité