

# emploi / économie

Aux beaux jours, la terrasse du restaurant invite à la contemplation... ©Resto'Starter

## Resto'Starter : le restaurant des futurs restaurateurs...

Depuis le 8 septembre, il est de nouveau possible de se régaler à Tranchère. La Mairie a choisi Resto'Starter pour reprendre le restaurant – club house du tennis. On y mange, et surtout: on s'y forme ! Dans cette couveuse, de futurs restaurateurs testent en conditions réelles leurs capacités à gérer un établissement.

Pensé par la Maison Initiative Entrepreneuriat via sa couveuse Anabase, Resto'Starter est une réponse au fait qu'un restaurant sur trois baisse le rideau dans les trois ans suivant son ouverture. Le pilotage de l'implantation a été confiée à l'association La Peña Rive Droite ; la direction et l'accompagnement des candidats à Matthieu Lecocq (directeur – formateur – chef cuisinier).

Aux couvé-e-s, Resto'Starter propose un accompagnement complet à la création d'entreprise : formations professionnelles, aide à la recherche de lieux d'exploitation et de prêt pour l'implantation, accès à un réseau de fournisseurs, etc.

### Découvrir sans cesse de nouveaux plats, à petits prix

« Nous sélectionnons les candidats sur dossier, suivi d'un entretien et d'une préparation de menu », explique Matthieu Lecocq. « **Nous ne formons pas des cuisiniers, mais de futurs chefs d'entreprise.** Nous nous attachons davantage à la motivation du candidat et à son profil entrepreneurial qu'à l'excellence de sa cuisine. Seulement, pour qu'un restaurant tienne, bonne gestion et bonne cuisine ne vont pas l'une sans l'autre. Par session nous accueillons deux à trois candidats, et jusqu'à 6 stagiaires en salle ou en cuisine. Tous les six mois, c'est l'assurance pour les clients de propositions renouvelées et de quelques surprises... Selon les couvés du moment, il sera possible de déguster une cuisine du terroir, et la fois suivante, de découvrir un plat coréen... »

### Des engagements qualitatifs et une équipe permanente en relai

Resto'Starter propose également une carte fil rouge composée de valeurs sûres (exemple : pavé de bœuf ou de saumon). **Plats du jour ou à la carte sont travaillés sur place, avec des produits frais, achetés à 70% (a minima) en circuit court.** Le menu est à 15 euros.

Couvée et formateurs vous feront le meilleur des accueils



Au quotidien, deux responsables - formateurs sont là : Sophie Desmoulins en cuisine, Vincent Michaud en salle. Sécurité pour une activité sans heurt, leur présence permet également de libérer du temps aux couvés, afin qu'ils poursuivent le développement de leur projet.

### Un soutien fort de la Mairie de Cenon et de la Région Nouvelle Aquitaine

« Nous fonctionnons avec un financement de la Région », détaille Matthieu Lecocq. « Avec une trentaine de couverts/jour, atteindre la rentabilité par nous-mêmes serait impossible. **La Mairie nous a accordé un loyer progressif sur trois ans.** C'est très appréciable pour débiter l'activité sereinement. »

Avec Resto'Starter, la ville poursuit un soutien cohérent au développement économique (et solidaire) du secteur de la restauration, après « L'atelier » (restaurant d'application proposant un milieu sécurisant à des jeunes faisant le choix de s'orienter dans ces métiers), et avant la Food Factory (conserverie, restaurant, mini-distillerie, école de cuisine, etc.) attendue à la Vieille Cure en 2023. Vous n'avez pas fini de vous régaler à Cenon !

Resto'Starter, 3 allée Simone Bouluguet, 05 56 40 87 79  
Du lundi au vendredi : 11h - 17h30, le samedi et dimanche 11h – 14h30  
<https://www.facebook.com/restostarter>