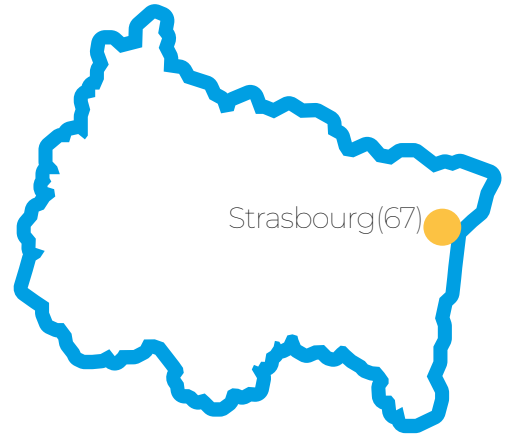


2023

Les histoires engagées de l'ESS



Les Culottées : « un projet à contre-courant »

Elise & Alixe se rencontrent en 2017 lors de leurs études en management de la restauration et de l'hôtellerie à l'institut Paul Bocuse de Lyon. Après des expériences dans des palaces en France et à l'étranger, elles auraient dû suivre la voie classique qui les mène à l'hôtellerie de luxe à l'autre bout du monde. Âgées de 27 et 28 ans, partageant les mêmes valeurs, elles choisissent une toute autre direction en se lançant dans un projet de restauration d'insertion qui permettra à leurs apprenants la reconstruction à travers un véritable parcours professionnel pour une vie pérenne.

Nos deux amies et associées souhaitent un projet qui leur ressemble associant 3 piliers :

- **SOCIAL** à travers un accompagnement de 4 mois à 2 ans vers les métiers de la restauration,

- **ENVIRONNEMENTAL** en privilégiant les producteurs locaux, les circuits courts et introduisant le recyclage des déchets,

- **MANAGERIAL** avec deux jours de repos consécutif, une ergonomie sur les postes de travail, un bien être au sein de l'entreprise.

«Passionnées par notre métier, nous souhaitons valoriser les métiers de la restauration par la formation et par le management. Ce sont des métiers de la convivialité, des métiers humains, de partage...

Elise avait monté les prémices du projet lors de son année de spécialisation en entrepreneuriat, qui a ensuite été confirmée par son expérience dans un restaurant d'insertion professionnelle à Marseille. Il nous semblait évident d'inscrire notre projet dans l'Économie Sociale et Solidaire » nous confient les deux amies.



PLUS D'INFOS

Les culottées

15 Quai des Pêcheurs, 67000 Strasbourg

<http://les-culottes.fr>

contact@les-culottes.fr

Elise Remlé : 06.78.22.27.87

Alixé Quesnée : 06.42.98.87.06

« Quant au gaspillage alimentaire, on ne peut plus rester dans l'inaction même si cela implique de nombreux ajustements : travailler la saisonnalité, penser tout le processus de production, choisir du frais et donc prévoir plusieurs livraisons par semaine. Ce sont des choix que nous assumons. »

«LA FORCE D'ETRE DEUX !»

«Il nous a fallu cinq ans pour mûrir le projet. Nous travaillions en parallèle et l'aventure s'est avérée bien plus compliquée que nous l'avions imaginé. Notre force : c'est d'être deux !

Le fait de se lancer dans un projet de restauration, post-covid en étant deux jeunes femmes souhaitant créer une entreprise d'insertion, le challenge était réel et nous avons dû convaincre nos partenaires de nous faire confiance et de nous suivre. Nous avons bataillé pendant deux ans...

Il a fallu beaucoup de patience et de persévérance notamment pour trouver un local dans le centre-ville de Strasbourg accessible pour les clients et pour les personnes que nous accompagnons. Nous avons été soutenues par notre partenaire bancaire, bénéficié d'un prêt d'honneur Initiative Strasbourg et d'un accompagnement Alsace Active.

L'entreprise OVALIE (une ETTI) et son gérant Monsieur Eric Peytavin, nous accompagnent depuis les débuts en qualité de mentor et conseil pour toutes les questions liées au champ de l'insertion et nous y sommes ... enfin !»

Une ouverture cet été

«Notre restaurant ouvrira fin juillet – début août au '15 quai des pêcheurs' à Strasbourg. Nous sommes conventionnées pour 3 ETP depuis mai avec une équipe en salle et en cuisine.»

Le restaurant proposera une cuisine de marché simple, gourmande, généreuse et engagée.

La promesse d'Alixe et d'Elise : une proposition à l'ardoise avec un choix de quatre entrées, quatre plats, quatre desserts et un restaurant ouvert en continu avec une formule goûter et apéro.



« L'ouverture cet été est l'aboutissement d'un parcours dans lequel nous avons mis beaucoup d'énergie. Nous souhaitons un lieu qui procure bien-être, confort et réconfort. Nous espérons que vous serez bien chez vous ! ».



UNE CAMPAGNE PARTICIPATIVE POUR SOUTENIR LE PROJET

Vous pouvez encore rejoindre la communauté des 130 contributeurs qui soutiennent le projet sur ULULE et participez au projet d'Alixe et Elise

JE SOUTIENS LE PROJET

L'argent du financement participatif permettra de délivrer des certificats aux apprenants et financer un site internet, investir dans du matériel de cuisine et aménager le lieu et la terrasse.



*Propos recueillis par Stéphanie Chenet auprès d'Alixe et Elise - CRESS Grand Est @juin2023 - crédits photos : les culottées