

La cantine ambulante s'offre un restau d'attache

L'Attirail, traiteur bio et local installé au Vigan depuis 2021, ouvre un restaurant dès le mois de mai, sous la forme d'une société coopérative.

Le 2 mai, L'Attirail, traiteur bio local et de saison, dont l'atelier est installé depuis septembre 2021 au Vigan, ouvre aussi un restaurant. Le concept de Cécile Bes, « du champ à l'assiette », reste le même. Tout un réseau de producteurs des Cévennes — dont son compagnon maraîcher à Sumène — lui fournit la matière première de sa cuisine, voyageuse, inventive et colorée, qui réjouit depuis plusieurs années ses clients, privés ou professionnels, venus à elle par le bouche-à-oreille. Ce qui change, c'est que Cécile, longtemps entrepreneuse salariée au sein de la Coopérative d'activité et d'emploi TerraCoopa, n'est plus seule : elle a maintenant deux associés, dont Cyrille Bailly, salarié à temps plein, tout comme elle, de la toute jeune Société coopérative et participative (Scop), créée en mars. « Partager les initiatives, les responsabilités et les bénéfices et avoir des salaires égaux, c'est une philosophie qui me va bien ! », explique Cécile, élue gérante pour un mandat de deux ans.



Cécile et Cyrille : un duo fin prêt pour l'ouverture !
© L'Attirail Cuisine coopérative

L'idée d'ouvrir son laboratoire au public lui trottait dans la tête, mais c'est la rencontre avec Cyrille, à l'automne 2022 qui lui fait franchir le pas. « On m'a parlé d'un cuisinier qui s'installait au Vigan avec l'envie de proposer une offre proche de la mienne. On s'est rencontré, on a travaillé quelques journées ensemble, partageant nos influences orientales, indiennes, méditerranéennes et on s'est dit que nos projets pouvaient converger ! On se complète bien, lui le chef-cuisinier qui a été prof en CAP cuisine et moi l'autodidacte instinctive. » Restait à trouver quelle forme prendrait cette association. « Cyrille avait fait partie d'une Scic à Arles et on a commencé à discuter de la possibilité de se créer en Scop. Ensuite, tout s'est fait très vite. On a pris contact avec l'Union régionale des sociétés coopératives (Urscoop) et l'accompagnement s'est mis en place, en même temps que la recherche d'associés extérieurs. » Carine Lamalle et Laurent Chane répondent présents et apportent au duo leur approche gestionnaire, marketing et communication. L'étude de marché confirme qu'il n'y a pas d'offre équivalente au Vigan, d'autant que L'Attirail-cuisine coopérative bénéficie d'une certification bio, rare en restauration.

Le local est petit, mais bénéficie d'une terrasse sans vis-à-vis dans une rue piétonne. De quoi accueillir les clients midi et soir cet été, tandis que la cantine ambulante continuera de proposer ses petits plats dans les festivals, colloques et séminaires, avec le renfort de deux saisonniers à temps plein. Bref, si vous ne venez pas à L'Attirail, L'Attirail viendra à vous !

 L'Attirail = cuisine coopérative
3, rue des 3 Pigeons – Le Vigan

Ouvert tous les midis, du mardi au samedi et également le soir en juillet et août
Tél. 06 87 24 10 68

Contacts presse

Aurélié Mexandeau /// amexandeau@scop.coop /// 06 40 15 77 02
Marion Danton /// mdanton@scop.coop /// 04 67 06 07 58