

UNE GRENOUILLE EN PLEINE ÉBULLITION

Installée depuis janvier 2020 dans le quartier du Blosne à Rennes, La Grenouille à Grande Bouche est un restaurant, mais aussi une revue culinaire qui raconte la société du point de vue de notre assiette. Un projet participatif et redistributif, qui s'engage à faire don de ses bénéfices à la conciergerie de quartier du Blosne, Au P'tit Blosneur.



Fanny Amand, cofondatrice, devant le restaurant

À l'origine du projet, une volonté commune pour Fanny Amand, Nathanaël Simon et Louise Katz : allier deux besoins fondamentaux. La Grenouille à Grande Bouche est née de ce désir de lier la question de l'alimentation et celle de l'expression, tout en s'inscrivant dans une démarche ESS.

Le restaurant installé au 8, place de Torigné a rouvert récemment, après une fermeture forcée liée au contexte sanitaire. Au menu ? Des produits frais, au maximum bio, provenant de circuits courts, et travaillés dans une logique anti gaspillage. Le résultat dans l'assiette : un menu se renouvelant tous les 15 jours, avec deux entrées, trois plats, deux desserts, toujours une option végétarienne, et une formule à emporter.

Vélo[RÉSO] kézako ?

Le principe de vélo[RÉSO] est d'aller à la rencontre des acteurs de l'ESS et des structures adhérentes de RÉSO solidaire... en vélo !

Julianne, stagiaire à RÉSO solidaire, va pédaler dans les rues de Rennes le mercredi matin et interviewer nos adhérent.e.s, pour vous présenter leurs portraits tous les mardis et jeudis à 12h.

UNE REVUE CULINAIRE

Publiée tous les trois mois, la revue traite à chaque numéro un thème culinaire selon trois angles : culture, cuisine et société. Au croisement du livre et du magazine, cette revue propose de voir notre société à travers ce que l'on mange. Produit, plat, société, pratiques... les thèmes sont variés et le dernier numéro en date invite à un tour du monde culinaire avec sa thématique « Voyage voyage ». Si vous pouvez l'acheter au restaurant, la revue est aussi disponible dans 2 500 kiosques, dans une centaine de librairies et dans divers commerces de bouche, un peu partout en France.

UN BÉNÉVOLAT SOUPLE

Si La Grenouille compte 11 salarié.e.s, sa force est aussi de pouvoir compter sur des bénévoles, présent.e.s chaque jour pour aider au restaurant, et qui contribuent également à la rédaction de la revue. Un bénévolat « souple », où aucun engagement n'est demandé : on peut venir une fois, comme participer régulièrement. En moyenne, quatre à cinq bénévoles sont présent.e.s chaque jour au restaurant. Si vous souhaitez rejoindre l'équipe de bénévoles, les coordonnées de la coopérative sont en bas de page.

ET L'ESS DANS TOUT ÇA ?

Pour La Grenouille, l'économie sociale et solidaire (ESS) représente tout d'abord la possibilité d'instaurer de nouveaux modèles d'entreprises, où ce qui est produit permet de créer des emplois, de générer de l'économie, tout en prenant en compte la dimension humaine et la considération des salarié.e.s.

Alimenter les territoires et les citoyens grâce aux dynamiques et aux initiatives mises en place en ESS et créer un cercle vertueux : c'est ce que la coopérative s'efforce de faire avec la donation de ses bénéfiques à la conciergerie de quartier du Blosne, Au P'tit Blosneur.

L'ESS c'est aussi la force d'un réseau, selon La Grenouille à Grande Bouche. En effet, la coopérative a été incubée à TAg35, propulseur d'entrepreneuriat social, s'est formée grâce au CREOPSS* et fait partie des structures adhérentes de RÉSO solidaire. Pouvoir faire le lien avec d'autres acteurs, évoluer au sein d'un réseau, partager des expériences... Tout autant de choses qui font la force de l'ESS et des adhérent.e.s de RÉSO solidaire.

*Formation CREOPSS : formation pour la création et reprise d'entreprise en ESS



Le dernier numéro de la revue : Voyage voyage