

Nouveau départ pour le restaurant associatif du Vouldy



L'association Restau Vouldy revient à ses premières amours avec l'embauche de son propre cuisinier : Richard Moreau (à droite) prêt à relever le challenge aux côtés du président Christian Poly.

Il renonce à son prestataire de service pour revenir à l'autogestion avec son propre cuisinier ...

DEPUIS le 5 janvier, Restau Vouldy, le restaurant associatif installé dans les locaux du foyer de la Pielle a un nouveau cuisinier. En choisissant d'un commun accord d'arrêter son partenariat avec la société de restauration collective Api, Restau Vouldy revient en quelque sorte à ses anciennes amours.

En 2007, le restaurant qui s'adresse d'abord aux salariés et employés, mais pas seulement, était dans une situation critique qui l'avait conduit à licencier et même envisager sa disparition. Le partenariat avec Api avait alors semblé la solution viable financièrement.

« Il n'a pas donné entière satisfaction tant sur le plan qualitatif que sur le plan financier. On nous a souvent reproché de ressembler à une cantine scolaire » reconnaît Christian Poly le président de Restau Vouldy. « Si Api nous est apparu au départ comme une solution, à terme, les frais généraux n'étaient pas viables pour une petite structure comme la nôtre » Avec actuellement près de 250 adhérents, l'association servait fin 2007 une moyenne de 170 repas par jour. Il en sert aujourd'hui un peu moins de 120. L'heure de la remise en cause a sonné pour les responsables d'une association qui a dû faire face, voici quelques années au déménagement de Beurnonville en centre-ville, pour prendre possession des locaux du pont de la Pielle.

Des fournisseurs troyens

Venu de la restauration collective avec une expérience dans divers restaurants, Richard Moreau a pris possession des fourneaux de Restau Vouldy depuis une quinzaine de jours, aidé en cuisine, à la caisse et à la plonge par Véronique Detroy et Michèle Pulby. « Nous sommes une équipe qui se donne la main pour développer le restau » affirme avec enthousiasme le nouveau cuisinier.

« Pour l'instant, les retours que nous avons des adhérents sont très positifs » souligne Christian Poly. Pour les habitués du Restau Vouldy la différence s'est faite sur la qualité de la cuisine mais aussi sur la qualité de la matière première. L'association a privilégié l'origine des produits et donné la préférence aux fournisseurs troyens. Ainsi, le boucher charcutier artisanal Huguier fournit la viande, Caroff aux Ecrevolles les fruits et légumes, Formont assure la boisson et le Bon pain de France, le pain. Seul, le poisson surgelé est commandé auprès de Pomona le seul fournisseur extérieur au département.

Richard Moreau a rejoint l'équipe du restaurant associatif pour le goût du challenge et pour la taille de la structure. Le nouveau chef du Restau Vouldy avoue sa gourmandise « Je mange de tout » assure-t-il en avouant son plaisir à travailler le poisson.

L'association prévoit de proposer des pizzas à emporter, plutôt en dépannage pour le repas du soir. Pour poursuivre son exigence de qualité, elle réfléchit également sur la possibilité de pouvoir proposer des repas bio. Elle se montre également très intéressée par les initiatives de la toute jeune AMAP de Troyes (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) qui fait l'économie du supermarché pour permettre aux consommateurs d'acheter en direct les récoltes des producteurs locaux. Autant d'idées pour faire vivre et grandir Restau Vouldy.

7€20 le repas complet

Le montant annuel de l'adhésion à Restau Vouldy se monte à 15€. Elle permet de prendre un repas à prix réduit : soit 7€20 pour une formule complète : qui propose au minimum cinq entrées, un plat de résistance qui peut être remplacé par un steak hâché ou du jambon, un fromage ou dessert avec dans chacune de ces familles d'aliments cinq choix. Pour une personne de passage, il faut compter 8€35. Il est aussi possible de ne prendre qu'un seul plat.

Pour contacter le Restau Vouldy : 03 25 73 18 23

Auteur : Catherine HOUNAU

Article paru le : 19 janvier 2009