

PAP'S AND CO : le premier restaurant coopératif américain en Ariège

Situé à Pamiers, en Ariège, PAP'S AND CO (SCOP BCJ BACKER) s'inspire de la culture culinaire américaine, proposant des produits locaux et cultivant le « fait maison ». Le restaurant a été transmis en Société Coopérative et Participative (SCOP) en août 2019, avec pour ambition de conquérir sa clientèle et faire vivre les produits locaux sur son territoire.



Un lieu chaleureux et des valeurs coopératives

Le restaurant propose, depuis 6 ans, des plats au style américain, faits maison avec passion. Les produits de qualité et l'investissement des salariés font le succès du restaurant, qui est reconnu des Ariégeois mais aussi des touristes.

Lors du départ de l'ancienne gérante, au mois d'août 2019, John Backer, chef cuisinier du restaurant et Stéphanie Bilhere Chevalier, responsable de salle ont fait le pari de racheter le fonds de commerce sous forme de Société coopérative.

« Nous ne sommes partis de rien. Nous n'avions pas d'expérience dans l'entrepreneuriat mais avons une grande volonté de bien faire et de réussir. Le concept démocratique et égalitaire de la SCOP nous a convaincu de reprendre le restaurant sous cette forme d'entreprise. L'Union Régionale nous a aidé à nous structurer et aujourd'hui on peut appliquer notre vision de l'entreprise en toute égalité », déclare Stéphanie Bilhere Chevalier, co-gérante de la coopérative.

Le restaurant a gardé son concept chaleureux et son système d'approvisionnement en circuit-court pour favoriser le développement de producteurs locaux sur la région et la qualité des produits, qui tient beaucoup à cœur à sa clientèle.

En rejoignant le réseau des SCOP, PAP'S AND CO souhaite enrichir son réseau, développer ses rencontres et acquérir des compétences au niveau technique, juridique, financier ainsi que commercial. Aujourd'hui, la SCOP est en pleine découverte du réseau des SCOP & SCIC, et prévoit de refaire la carte du restaurant chez la SCOP NOVA (Imprimerie RUFFIÉ).

Une carte gourmande et des nouveautés

Le style américain transparait dans la carte artisanale que propose le restaurant : Pizzas, Burgers, des salades à composer soi-même mais aussi des desserts authentiquement beaux et bons, sur place ou à emporter, avec un rapport qualité-prix avantageux.

Parmi les objectifs de la SCOP, un équilibre financier, ainsi qu'un changement de carte. Le restaurant souhaite également inaugurer prochainement une limonaderie qui proposera des boissons et des glaces.

Une année est passée depuis le passage de PAP'S AND CO en SCOP et les associés en font d'ores et déjà un bilan positif : une équipe de 3 salariés plus soudée que jamais, et un chiffre d'affaires en croissance qui est passé de 5 000 € au mois d'août 2019 à 19 000 € à la fin du mois de janvier 2020.

Ouverture du restaurant :

Du lundi au jeudi de 11h30 à 13h30

Le vendredi et samedi de 11h30 à 13h30 et de 18h30 à 21h30



PAP'S AND CO (SCOP BCJ BACKER)

Route de Toulouse, Le plateau de la cavalerie- 09100 PAMIERIS
05 34 02 14 39

papsandco.com/ [Facebook](#)



À propos de... **L'Union Régionale des SCOP Occitanie pôle Pyrénées** fédère les SCOP (Sociétés Coopératives et Participatives) et les SCIC (Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif) de l'ancienne région Midi-Pyrénées, présentes dans tous les secteurs d'activité. Réseau d'accompagnement à la création, la reprise et la transmission d'entreprises en coopératives. L'URSCOP propose un service complet aux adhérents et aux porteurs de projet : accueil et suivi personnalisé, accompagnement juridique, solutions de financements adaptées à la création d'entreprises comme à leur développement, formations, échanges, ... Structure soutenue par la Région Occitanie, le FEDER, le FSE et Toulouse Métropole.

Contacts presse

URSCOP Occitanie – Pôle Pyrénées - Sophie HEMARDINQUER - 06 32 83 37 90 - shemardinquer@scop.coop

Service de presse - Florence MILLET - 06 62 01 77 61 - florence@millet-rp.fr