

### Une nouvelle SCOP ouvre ses portes au cœur de la ville rose : SOVAGA, le restaurant/salon de thé végétal et gourmand

Décoration épurée, végétaux en tout genre, meubles conçus sur-mesure par un menuisier et mobilier en bois brut ont fait leur effet lors de l'ouverture du restaurant végétarien le 1<sup>er</sup> septembre 2017. Un joli projet porté par quatre jeunes entrepreneurs au 14 rue des Lois, en plein centre de Toulouse.

#### Une aventure culinaire prometteuse...

La floraison de ce projet atypique commence en 2015. Ivain, 34 ans, auparavant coordinateur de projets culturels dans les administrations, quitte son poste pour s'installer à Toulouse et se lancer dans une nouvelle aventure professionnelle. « *Passionné d'agriculture durable, de cuisine et d'écologie, j'ai écrit un projet d'entreprise qui rassemblait les valeurs d'une société plus respectueuse de notre planète et de l'humain, en proposant des solutions concrètes et savoureuses* », témoigne Ivain Auban, gérant de la Scop. Quelques mois plus tard, le projet se dessinant, il décide de s'entourer de partenaires véhiculant les mêmes aspirations que lui. Chemin faisant, les rencontres se font avec Mathilde, Charlène et Marine qui s'embarquent à bord du projet.



Mathilde, notaire de formation et jeune maman, a toujours eu un pied dans le commerce. Elle intègre le projet avec une réelle volonté que sa vie professionnelle soit en adéquation avec ses valeurs éthiques et morales. « *Gourmande et curieuse, ce lieu est la concrétisation d'un endroit longtemps rêvé, cosy, convivial et ressourçant* » ajoute Mathilde Idalgo, associée de la Scop, responsable de salle et de l'activité salon de thé.

Charlène, originaire de Caen, est cuisinière de métier « *J'ai passé mon CAP cuisine en candidat libre, parce qu'apprendre les bases de la cuisine traditionnelle française ne m'intéressait pas* ». Auparavant traiteur bio, végétarien, végétalien, Charlène est captivée par la « cuisine vivante », qui est pour elle source d'adrénaline et de créativité « *Sovaga est un restaurant atypique avec des plats colorés, gourmands et appétissants* », affirme Charlène Lecas, associée de la Scop et chef cuisinière et pâtissière végétarienne.

Marine, diplômée des beaux-arts, a entamé son parcours culinaire par un contrat en alternance dans un restaurant-salon de thé en Normandie où elle rencontre Charlène, avec qui elle tisse très rapidement des liens. Fascinée, elle aussi, de cuisine végétarienne, elle crée chez elle, en 2015, un restaurant spécialisé dans la 'Raw Food\*' où elle propose également des cours de cuisine. Elle fera notamment des Catering végétariens pour les équipes de tournée parisiennes de passage en Normandie. Mais l'envie incontestable de s'associer à un collectif a pris le dessus, Marine rejoint Sovaga où elle se charge de la cuisine le midi et de la vente à emporter. « *Convaincue par le statut Scop, ce qui m'a beaucoup plu c'est l'idée d'être tous patrons et salariés et donc que chacun soit partout sans se cantonner à un poste* » avance Marine Mélinand, associée de la Scop et chef cuisinière et pâtissière.

\*Cuisine crue

## Un concept qui a du fond

Sovaga (Sauvage en espéranto) soutient la place de la nature dans la vie mais également le « consommer responsable ». Ce lieu sert à faire connaître une cuisine végétarienne contemporaine qui est en constante évolution



et d'une créativité sans limite. Né de la problématique suivante : comment créer et développer une activité entrepreneuriale qui impacte positivement nos environnements ? Le restaurant s'affaire donc à mettre en œuvre des solutions durables. En changeant les assiettes, les salariés-associés ont la volonté d'influer sur la société de manière vertueuse.

Déterminés à remettre de la biodiversité dans les assiettes, les quatre associés ne manquent pas de solutions. Ils retravaillent des légumes anciens de manière très créative et innovante. Beaucoup de clichés sont véhiculés par les nouvelles tendances healthy food et végane. « *On veut remettre du sens,*

*humblement et sans dogmes ; juste montrer que c'est possible.* » ajoute les salariés-associés.

Ce restaurant sera aussi un lieu tourné vers l'information, les loisirs et la culture. Conférences, débats, afterworks, expositions... A l'étage un espace sera dédié à des cours de yoga, Qi Gong, méditations, et ateliers en tous genres, faisant le trait d'union entre alimentation et bien-être. Cette programmation fera de Sovaga un tiers-lieu : entre le chez soi et le lieu de travail. Un véritable lieu de ressource, de partage et de plaisir.

## Un restaurant, quatre entrepreneurs !

Scop depuis juin 2017, les 4 associés ont choisi ce statut pour les valeurs de l'ESS. « *Cyrille Rocher, responsable du pôle création à l'Urscoop, nous a accompagné tout au long de notre création. Véritable ressource, ce fut une chance de l'avoir au quotidien à nos côtés* » explique Ivain.

Depuis son lancement, la Scop souhaite multiplier les partenariats dont quelques-uns sont issus du tissu coopératif : Enercoop pour l'électricité, Palanca pour l'impact environnemental et prochainement Symbiosphère pour ses ruches à insectes. Et quand on parle d'avenir aux associés, les idées fusent : lancement d'un service traiteur, cours de cuisine, soirées événementielles, partenariats avec des maraîchers, etc...



\*Nourriture saine et végétalienne

> [www.sovaga-scop.fr](http://www.sovaga-scop.fr)

> [www.facebook.com/sovagarestaurant](https://www.facebook.com/sovagarestaurant)

À propos de... **L'Union Régionale des Scop Midi-Pyrénées** qui fédère les Scop (Sociétés coopératives et participatives) et les Scic (Sociétés coopératives d'intérêt collectif) de l'ancienne région Midi-Pyrénées, compte plus de 250 entreprises coopératives, 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 la DIRECCTE Midi-Pyrénées.

## Contacts presse

**URSCOP Midi-Pyrénées** - Sophie HEMARDINQUER - 06 32 83 37 90 - [shemardinquer@scop.coop](mailto:shemardinquer@scop.coop)

Anne-Laure MANFE – 05 61 00 15 50 - [almanfe@scop.coop](mailto:almanfe@scop.coop)

Union Régionale des Scop Midi-Pyrénées – Parc Technologique du Canal - 3 rue Ariane – bât A - 31520 Ramonville Saint-Agne

Tél – 05 61 00 15 50 – [www.scopmidipyrenees.coop](http://www.scopmidipyrenees.coop)