

Resto du Vouldy / Un repas frais, convivial et pas cher...

Publié le mardi 18 octobre 2011



Christian Poly, président du Resto du Vouldy : « On devrait avoir 300 adhérents d'ici à la fin de l'année »

Une entrée, un plat, un dessert pour 7,40 € avec des produits frais cuisinés sur place : c'est ce que propose tous les midis de la semaine le Resto du Vouldy, installé 15, chaussée du Vouldy à Troyes. L'endroit est connu surtout des initiés : le personnel de La Banque postale, des finances, les anciens combattants, quelques enseignants... Et cela suffit à faire tourner correctement cette cantine : gérée sous forme d'entreprise associative, elle sert en moyenne 120 repas chaque midi. « Tout est fait sur place avec des produits frais et cuisinés sur place. On se donne pour l'association. Ici, on n'est pas un numéro », lance Richard Moreau, le chef cuisinier qui, après 40 ans de métier, prend le même plaisir à concocter des petits plats simples et bons. Avec même un repas bio chaque mois et des produits qui viennent pour partie du commerce équitable.

Car le Resto du Vouldy revendique son éthique haut et fort. « Je crois profondément à cette économie-là », lâche Christian Poly. « Notre ambition n'est pas de gagner de l'argent mais de faire vivre un lieu convivial », ajoute le président bénévole de l'association qui gère désormais cette cantine un peu hors normes. Quand, en 2006, il est arrivé à sa tête, le Resto du Vouldy battait de l'aile. « Le restaurant perdait des clients. C'était géré par une société de restauration collective. On a relancé en 2009, notamment grâce au dispositif mis en place par la Région : le DLA (dispositif local d'accompagnement) nous a permis de redéfinir le projet associatif. » Les résultats sont redevenus positifs : 3 000 € en 2008, 13 000 € en 2009 et 18 000 € en 2010. L'adhésion à l'association (15 €), qui permet de bénéficier de tarifs réduits sur les

repas, fonctionne à plein. « On devrait avoir 300 adhérents d'ici à la fin de l'année », se félicite Christian Poly. Le cadre de Devanlay, qui vient de prendre sa retraite, espère bien développer cette cantine associative qui fonctionne pour l'heure avec seulement trois salariés. « On développe les ouvertures pour les groupes le week-end », ajoute Christian Poly qui, après un diplôme en gestion d'entreprise de l'économie sociale (DAGEES), poursuit une licence au niveau supérieur... Richard Moreau, chef cuisinier : « Tout est fait sur place avec des produits frais et cuisinés sur place. On se donne pour l'association. Ici, on n'est pas un numéro »