

RESTAU VOULDY / Un restaurant au caractère éminemment social



Ambiance conviviale et chaleureuse au Restau'Vouldy

Le Restau'Vouldy poursuit son petit bonhomme de chemin. L'association commence à atteindre son rythme de croisière

L'ambiance est conviviale, chaleureuse. On y côtoie des ouvriers, des agents de maîtrise, des cadres moyens. Le chef, Richard Moreau, arbore un large sourire ... Le Restau'Vouldy n'est pas un établissement comme les autres. Il s'agit d'un restaurant associatif. Ses deux cents adhérents s'acquittent d'une cotisation annuelle de 15 euros pour pouvoir prétendre aux prestations du Restau. « L'association a été créée en 1957, à l'origine par des postiers et des personnels administratifs. Il est aujourd'hui ouvert à toutes les personnes en activité ou à la retraite », confie Christian Poly, le président. « L'essentiel de la clientèle est composé de gens travaillant sur Troyes et résidant à l'extérieur. Ils n'ont pas la possibilité de rentrer chez eux et recherchent ainsi un repas de qualité et à faible coût ».

Achat de produits frais

Une qualité qui réside dans l'achat systématique de produits frais «chez des fournisseurs de Troyes et de l'agglomération», mais qui est également le fruit des efforts constants du chef! « Même si je sais pertinemment que la qualité est une notion subjective, l'engouement croissant des usagers du Restau, me conforte en la matière », souligne Christian Poly, qui peut se référer en outre sur une enquête de satisfaction menée l'an dernier qui mettait la qualité de la cuisine au premier rang des remarques des personnes interrogées! Les chiffres de fréquentation attestent aussi la bonne santé de l'établissement, puisque 120 repas ont été enregistrés pour les quatre premiers mois de l'année, contre 80 à la même époque, l'an dernier. Le faible coût du repas, 7,35 euros pour les adhérents, n'est certes pas étranger à ces bons résultats. Un prix en très légère augmentation, «car le coût des denrées alimentaires ne cesse de grimper», mais qui demeure encore très modique. Bref, les indicateurs sont au vert pour l'association qui a su dans le même temps, consolider sa situation financière et qui veut continuer d'aller de l'avant. Aussi, s'emploie-t-elle à développer des actions spécifiques. Pour la deuxième année consécutive, le Restau'Vouldy propose une fois par mois un repas avec des légumes issus de l'agriculture biologique. « Nous avons mis en place un partenariat avec la

SCOP des Viennes qui nous fournit en produits bio. Dans ces temps de malbouffe généralisée, nous voulons être parmi ceux qui œuvrent pour une alimentation sûre, diversifiée et provenant de modes de production durables », insiste Christian Poly, qui entend intensifier cette action. D'autres opérations sont envisagées: l'accueil de comités des fêtes, d'assemblées générales d'association. « Nous avons l'intention de nous ouvrir encore davantage vers l'extérieur ». Dans cette perspective, l'association compte s'appuyer sur le tout nouveau site internet de l'association, www.restauvouldy.fr, amené à évoluer au fil des mois.

Ce qu'il faut savoir

Viable

L'association est devenue viable, passant d'un résultat de - 3000 euros en 2008 à un excédent de 12 000 euros en 2009, grâce à une gestion rigoureuse.

Budget

L'association Restau'Vouldy dispose d'un budget de 220 000 euros mais ne jouit que d'une seule et unique subvention de 4000 euros émanant du Conseil général.

Ce que regrette d'ailleurs le président : « J'estime que nous faisons partie de l'économie sociale à partir du moment où on œuvre pour maintenir de l'emploi, et offrir un service», précise Christian Poly qui souhaiterait pouvoir bénéficier d'une subvention de fonctionnement de la part de la ville de Troyes. Il pourra néanmoins se consoler avec une subvention exceptionnelle de 1000 euros de la municipalité. « Nous l'avons sollicitée suite à notre partenariat avec le CMAS auquel nous prêtons les locaux deux fois par semaine afin que les aînés puissent participer à des ateliers de pâtisserie. Notre demande portait sur l'achat d'un four et de petit matériel dédié à ces ateliers. Nous ne pouvons pas acheter le four dans l'immédiat, mais nous saluons néanmoins le geste de la ville»

Salariés

L'association compte trois salariés: un chef et deux aides de cuisine
Christian Poly
Président de l'association



Christian Poly

Auteur : *Gaël PADIOU*

Article paru le : **26 avril 2010**