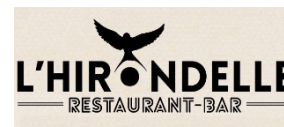


Démarrage en 2016

Organisme :
L'hirondelle

2 salariés

L'hirondelle



Résumé

L'hirondelle a fait son nid à Lignières (18) juste avant le Noël 2016. C'est grâce à Eve Choukroun-Tardif – nouvelle berrichonne depuis 14 ans que l'idée est née. Un restaurant, un lieu de vie, un lieu de rencontres : tout ce dont elle rêvait pour faire de sa passion sa profession. L'hirondelle ce n'est pas n'importe quel restaurant, on y retrouve de la cuisine essentiellement élaborée de produits locaux ; on y retrouve régulièrement des spectacles, des concerts : une volonté forte de lier la cuisine et la culture, la vie quoi !

Origines et contexte

Eve est d'origine nord-africaine, juive et algérienne, dans sa vie la cuisine est une culture, une façon de vivre. Elle a donc toujours cuisiné, c'est une passion. Ce qui ne l'empêche pas par ailleurs de devenir - entre autres - paysagiste, très proche de la nature, du paysage et du bocage c'est logique. Pourtant en 2014, elle se décide à passer son CAP cuisine pour faire de sa passion un métier, elle est formée par les meilleurs gastronomes locaux. Elle veut s'installer mais ce n'est qu'en 2016, qu'elle pénètre au 34 de la grande rue à Lignières... le lieu a une âme, il dégage ce qu'elle recherche : c'est ici qu'elle ouvrira son restaurant.

Objectifs

- Vivre de sa passion – faire découvrir son savoir-faire et son originalité.
- Allier vie privée et vie professionnelle (restaurant proche du domicile personnel, heures et jours d'ouverture du lieu adaptés à la vie quotidienne).
- Faire découvrir le savoir-faire multiculturel et la qualité des produits des producteurs locaux.
- Faire du restaurant un lieu de vie mélangeant les genres, les générations, les classes sociales.
- Participer à la dynamique locale, donc rurale !

Actions mises en œuvre

- Etude de marché avant l'ouverture et adaptation à sa clientèle (passer du gastronomique au bistrannique).
- Un gros travail de communication a été entrepris avec des graphistes locaux en amont et encore maintenant.
- Recensement des produits locaux et organisation de chacun pour les livraisons.
- Rencontre des 2 associations culturelles pour proposer des spectacles dans le lieu.

Résultats et impacts

- 2 emplois ont été créés : 1 polyvalent salle et cuisine et 1 plongeuse à temps partiel.
- Un public varié qui vient de plus en plus loin / public citoyen qui augmente.

Originalité

L'hirondelle est l'un des rares restaurants qui élabore ses menus en fonction de la saison et de la disponibilité chez les producteurs locaux.

Ce choix implique de fait un temps consacré à toute cette logistique.

La cuisine proposée à l'hirondelle est considérée comme de la cuisine traditionnelle pourtant une

- Un ancrage local qui participe à la dynamique du village.
- Un public sensible à la qualité des produits.

originalité forte se retrouve sur la conception des menus eux-mêmes et de leur présentation.

Partenariat (s)

Le partenariat avec les associations culturelles permet d'avoir une programmation de qualité à moindre coût, une partie étant prise en charge par leurs propres financements. Cela permet une diffusion large de ces soirées programmées au sein du restaurant.

Il n'y a pas de partenariat à proprement parlé mais l'hirondelle est très proche des structures agricoles qui valorisent la production locale et les paysans.

Les producteurs fournisseurs du restaurant communiquent aussi sur le lieu.

Retour d'expérience

■ Difficultés / Obstacles :

- L'hirondelle a dû faire face à plusieurs reprises de manque de personnel dans la restauration. Maintenant les choses sont plus pérennes. Mais le restaurant a dû toutefois limiter sa capacité d'accueil et son volume de production parce que le nombre de salariés reste très faible.
- L'accueil de la communauté n'a pas été toujours favorable à cette initiative originale.
- Une insécurité financière est apparue dernièrement en raison de l'augmentation du prix des énergies indispensables au bon fonctionnement du restaurant et aux besoins d'approvisionnement des produits.
- L'hirondelle a fait le choix de ne jamais négocier les prix des producteurs, par contre il lui a fallu augmenter le prix des plats pour faire face.
- Le métier de restaurateur était déjà mis à l'épreuve avant la crise du COVID, les choses sont loin de s'arranger pour les mois à venir.

■ Solutions adoptées :

- Adapter l'offre au public (repas bistro au lieu de repas gastro).
- Poste pérenne avec un contrat adapté.
- Mettre de côté l'offre culturelle le temps de retrouver une stabilité financière.
- Horaires d'ouverture adaptés à la demande.
- Nouvelles propositions / nouveaux essais : ex plats à emporter, brunch du dimanche.

■ Perspectives :

Revoir l'offre culturelle pour qu'elle soit bénéficiaire.

■ Facteurs de réussite et conseils :

- La rencontre et le lien avec les acteurs locaux, faire partie « d'un réseau ».
- Le travail de recensement en amont de l'installation (producteurs, associations, artisans).
- Rester à l'écoute et attentive aux besoins des clients.
- Être transparent et communiquer sur l'actualité du restaurant quel que soit le contexte.



Contact

Eve CHOUKROUN - TARDIF – Gérante et cheffe cuisinière – L'hirondelle

Mail : lhirondelle.resto@gmail.com

	Fb : www.facebook.com/hirondelle.restobar.lignieres
--	---

	Insta : @l_hirondelle_lignieres
--	--

Dernière mise à jour le 26/01/2022