

Benoit Mignot va ouvrir un fast-food responsable

« Le Buffet Engagé », un restaurant solidaire proposant des produits locaux, au cœur des Rives Créatives de l'Escaut, est un projet ambitieux, porté par un jeune de 24 ans. Il devrait ouvrir en 2017.

Si les jeunes de son âge sont encore en train de se rechercher, ce Cambriens d'origine a déjà trouvé sa voie. A 24 ans, l'étudiant en droit-économie et gestion de l'université de Valenciennes a derrière (et devant) lui un tas de projets.

Mais le dernier en date, Benoît Mignot compte bien le concrétiser. Il s'agit du Buffet Engagé, un fast-food responsable et un projet lequel il a terminé dans les dix finalistes du concours 5 minutes pour convaincre organisé par le Cerfrance 5962.

Le concept ? Des menus de qualité à moindre coût à base de produits locaux issus de l'agriculture locale. Il s'agit d'une entreprise d'insertion qui fera travailler les personnes exclues du marché de l'emploi. Ce lieu, dont l'ouverture est prévue en 2017 au cœur des Rives Créatives, sera également propice à la promotion des artistes locaux. Alors que pour certains, c'est

un obstacle, la jeunesse, sa personnalité débordante d'énergie et d'idées, le bagou de Benoît Mignot sont ici son point fort, lui qui maîtrise les secrets et les ficelles de la gestion.

Un passionné de tout, et surtout de gestion

Après une licence en droit à Cambrai en 2012, Benoît Mignot a commencé comme animateur en multimédia « *l'animation est ma passion !* », déclare-t-il. Mais des passions, il en a plusieurs : « *J'aime aussi la photo, j'ai travaillé pour mon compte en tant que photographe, je faisais les mariages, les baptêmes, et autres cérémonies.* » Sa curiosité et son goût pour le travail restent

sans limites. A Valenciennes il a enchaîné sur une licence pro en cohésion sociale. Un autre domaine où

il trouve facilement ses marques. Lors de son stage à la mairie de Caudry, il a mené beaucoup de projets tout seul avec la population, « *j'ai accompagné les habitants en faisant des vidéos lors de la rénovation urbaine du quartier Maupassant* »



ou encore en animant un atelier sur les bonnes pratiques alimentaires et d'hygiène.

Aujourd'hui, armé de tout ce bagage et de son Master à l'université de Valenciennes en économie sociale et solidaire, il est en train de franchir un autre cap et vivre une nouvelle expérience.

« Il reste de la place »

Monter un fast-food d'un autre type, une restauration rapide responsable à Anzin

Détente et solidarité

Le Buffet engagé porte l'appellation juridique d'un SCIC, société coopérative d'intérêt collectif et entend assumer pleinement ce rôle en faisant travailler des personnes en insertion ou exclues du marché de l'emploi. Elles recevront une formation pendant 2 ans afin de se réinsérer sur le marché. Côté détente, « *on envisage d'accueillir des artistes, des sculpteurs des peintres... l'endroit est idéal pour organiser des expos...* ». Il sera également possible, dans un coin réservé, de « *consulter des ouvrages sur place, on peut aussi les prendre chez soi et les ramener après* ».

sur le site des Rives Créatives de l'Escaut, un emplacement stratégique (*lire les encadrés*).

Au fil du temps, il a compris ce que peut apporter un réseau. Son carnet d'adresse fourmille de contacts bien utiles comme les fournisseurs, viandes, légumes... Il sait bien qu'il ne faut pas rester seul dans ce type d'aventure. Tous les conseils sont les bienvenus comme ceux de la BGE ou encore de la CODES, des structures d'accompagnement pour les porteurs de projets, une « *étape importante. Elle a permis d'étudier la fiabilité du projet et mesurer la concurrence* », continue le jeune homme. Le constat était encourageant, « *il reste de la place pour la restauration sur le site de la Serre Numérique* ». Les écoles consulaires de la Chambre du commerce et de l'industrie accueillent environ 1 000 étudiants ce qui représente une clientèle potentielle surtout qu'il n'y a pas « *de cantine dans le coin* ».

les étudiants doivent aller au centre-ville pour pouvoir se restaurer », ajoute-t-il.

Un soutien local

Pour l'instant il reste beaucoup de choses à faire avant l'ouverture prévue en mai 2017. La dimension locale est aussi prise en compte. Une collaboration est prévue avec le centre social du quartier, Beaujardin, partenaire de ce projet comme la Maison de quartier du centre-ville de Valenciennes. Ce ne sont pas les seuls à appuyer une telle initiative, on compte parmi les soutiens, l'agglomération de Valenciennes Métropole et les Cigales, un club d'investisseurs locaux. Même la Dircette (Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi), réputée pour son exigence, a été favorable au dossier et a donné son feu vert.

PRODUITS LOCAUX... ET CONSEILS DÉCO

Implanté sur une surface de 300 m², le restaurant disposera d'une terrasse. À l'intérieur, « une ambiance moderne avec des meubles en rouge et noir », décidé par Benoit, aidé d'un designer. « *Rien n'a été laissé au hasard, tout a été réfléchi* » Car le jeune homme sait bien s'entourer et connaît bien ses limites : « *mon métier est la gestion et non pas la restauration ! J'ai cherché des personnes pour m'épauler et me conseiller* », explique-t-il. Pour la cuisine, il s'est tourné vers des personnes chevronnées comme David Tissegouine, chef cuisinier de 39 ans : « *on a composé ensemble les plats et étudié le coût de revient. Moi, je voulais une cuisine traditionnelle et régionale avec des recettes faites sur place...* », poursuit-il. Et avec des produits locaux comme le fromage.

« *Je compte travailler avec l'abbaye de Belval, une entreprise d'insertion* », située sur la commune de Troisvaux à côté de Béthune. L'abbaye est connue pour sa fromagerie répertoriée au patrimoine régional.