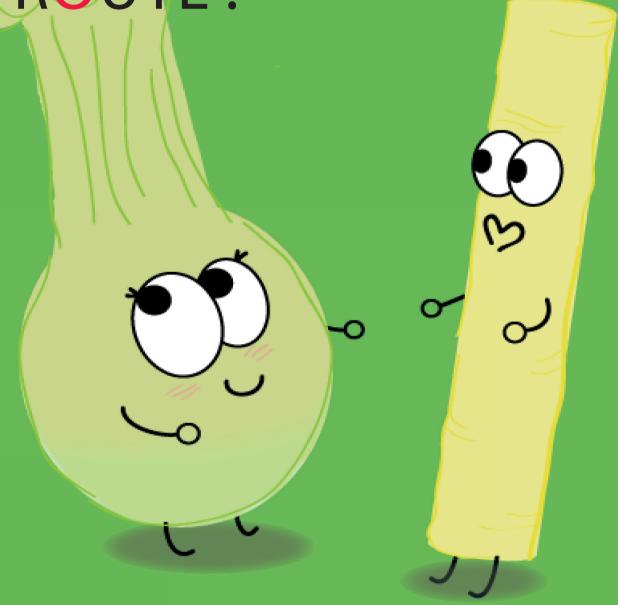


Évènement:

OUVERTURE À PARIS:

L'INVASION DES CASSEROLES

EST EN ROUTE!



Dossier spécial :

La grande enquête de Salsififaction

À vos agendas:

Soirée Karaoké Fraîch'attitude et Dansante

SUR LE FEU

L'invasion des casseroles est en route!

Les Casseroles commencent à se déployer dans toute la France et déjà la troisième franchise s'est ouverte vendredi 9 mars 2018 à Paris.

La soirée d'ouverture a réuni nos Marmitons (dirigeants) ainsi que notre partenaire Brindamour. Manuel Conejo et Florent Steiner, créateur du site Adopteunmec.com, étaient nos invités. Ils ont annoncé vouloir signer un partenariat avec la Casserole. Nous souhaitons devenir le troisième lieu privilégié des Céléribataires. D'ailleurs un Céléribataire déclarait, enjoué à l'idée de maximiser ses rencontres : "Sur les réseaux sociaux, trop d'internautes n'hésitent pas à raconter des salades pour enjoliver leur vie. Il y a trop d'étapes à franchir avant la rencontre, alors qu'avec ce concept des ite de rencontres physique, on retourne aux sources, auxrencontres spontanées d'autrefois. Jesais que je passerai à La Casserole plus souvent".



News sur les céléribataires

Amélie et Carl, deux trentenaires, se sont rencontrés dans notre restaurant à Nantes en février lors de notre soirée Saint-Valentin.

Amélie: "Audépartj'étaisunpeuanxieuse, se lancerdans l'inconnuça fait peur. Mais la convivialité du restaurant m'arassurée. Les céléribataires étaient réunispart ranche d'âge, j'ai ainsifait la rencont redeplusieurs personnes, mais c'est Carl qui m'a tapé dans l'oeil."



Carl: "Avec Amélie on partage les mêmes passions et on a la même vision deschoses. Je suis ravid'être passé à La Casserole et j'espère que notre relation va durer sur le long terme."

Suite des péripéties de Franck et Caro: Ces deux Céléribataires s'étaient rencontrés dans notre restaurant yonnais en septembre 2016. Aujourd'hui, heureux et investis nos deux amoureux de végétal, ont passé une étape. Depuis le mois de janvier ils vivent ensemble et envisagent de fonder une belle famille.



Les chiffres clés

Ces trois derniers mois



1500 céléribataires ont fréquenté nos restaurants, dont 600 céléribataires qui sont passés à La Casserole pour la première fois.



2500 repas ont été distribués.



Nous avons ouvert pendant 504 heures.



8000 kilos de déchets durant ce trimestre, dont 3000 de déchets recyclés.

Nouveau hambioger au menu!

Les ingrédients

- Un avocat bio récolté chez notre partenaire ProNatura.
- -Un steak végétal de chez Cereal France.
- -Des petites tomates, un demi oignon rouge, de la coriandre et un citron venant de nos Maraichers vendéens.
- -Une tranche de fromage à burger achetée à la fromagerie artisanale d'Aizenay.
- -Un yaourt au soja nature, une cuillère à soupe de moutarde, une cuillère à café de miel, du paprika, du curry, sel et poivre venant de notre partenaire Biocoop.

L'avocabioger

Cette nouvelle recette a été élaborée par notre chef cuistot Paul Olivier, du restaurant situé à La Roche-sur-Yon. Des milliers de saveurs entre deux tranches majestueuses d'avocat. Vous trouverez dans ce plat, un délicieux steak végétal accompagné de son fromage à caractère. Les rondelles de tomates et d'oignons rouge dansent avec une sauce à base de yaourt, miel, moutarde et d'épices sauvages. Le troublion yonnais, Paul Olivier, encourage



ses collègues à reproduire cette recette dans les autres restaurants. "J'ai eu l'idée de cette nouvelle recette parce que j'avais envie de changer des hamburgers classiques à base de pain. Cette nouvelle recette s'intègre à notre menus bios, j'ai choisi des ingrédients produits dans une démarche éco responsable

comme les tomates de la ferme d'André Jolly à Saint-Jean-de-Mont. Cette recette gourmande régalera à coup sûr nos céléribataires!" Paul Olivier.

LA P'TITE HISPOIRE

Alors que la question de l'histoire de La Casserole vous titillait et que bon nombre d'entre vous se demandait qui se cachait derrière nos Marmitons de La Casserole, nous avons décidé de vous révéler toute leur histoire.



Commencé un beau matin de septembre 2010. Alors que Yanis est employé en tant qu'ouvrier agricole, il entrevoit entre les feuilles de concombres le joli teint hâlé de Clémentine, jeune avocate au tribunal de Nantes. Son coeur d'artichaut se retourna. Ses yeux admiratifs posés sur Clémentine la firent rougir comme une tomate. De cette rencontre naquit une hispoire d'amour et deux petits choux : Olive et Myrtille.

Aussi pressés que des citrons, ils décidèrent d'ouvrir un restaurant à La Rochesur-Yon au concept mixant leurs deux passions : l'agriculture biologique et

l'amour: La Casserole est née en août 2015. Quelques mois plus tard, la famille fruitée s'agrandissait et Prune venait apporter la cerise sur le gâteau du bonheur. En mars 2016 et le 9 mars 2018, deux nouvelles Casseroles sont sorties de terre à Nantes à Paris. Aujourd'hui, vous êtes 18 poêlons à mettre du beurre dans les épinards de La Casserole."

LA CASSEROLE VOUS REMERCIE

La soirée karaoké

a eu lieu le vendredi 19 janvier dans notre restaurant de la Roche sur Yon. Il y a eu de nombreux fou-rires et quelques casseroles mais la soirée a réuni des amis, des couples mais surtout des Céléribataires! La soirée à été un succès grâce à vous!

134 Céléribataires, 200 couverts totaux, 6000€ de chiffre d'affaires





La soirée Saint-Valentin

a mis l'amour à l'honneur, en attendant non pas des Cérélibataires mais des Pêchamoureux ! Les couples se sont régalés avec notre spéciale recette Saint-Valentin.

8 nouveaux couples formés grâce à la soirée 354 couverts totaux 10 620 € de chiffre d'affaires 5 employés à la rescousse

NOS ENGAGEMENTS RSE

Sur la question des engagements, La Casserole n'est pas un navet, notre équipe se plie en quatre pour offrir un service aux petits oignons!

profiter d'une assiette responsable. En effet nous proposons chaque semaine des menus variés, équilibrés, et bio. Nos poêlons en cuisine proposent un menu classique de saison pour faire (re)découvrir les produits du terroir. Il y a de quoi satisfaire tous les Céléribataires des carnivores bio jusqu'aux vegans. Nous proposons également des vins bio pour parfaire leurs plats. Grâce à nos partenaires locaux, les produits sont de qualité primeur et garantis sans pesticides. Car oui à La Casserole, les mauvaises graines ne sont pas admises!"





En plus de favoriser les circuits courts, La Casserole lutte contre le gaspillage alimentaire avec ses différentes tailles d'assiettes : Popeye, regular et petit moineau. Ainsi chacun mange à sa faim sans en laisser une miette. Grâce à cette action, nous évitons 40% de déchets inutiles comparé aux restaurants traditionnels. Nous avons également mis en place le doggy bag version zéro déchet avec des sacs en papier recyclé. Ainsi les Céléribataires ayant eu les yeux plus gros que le ventre peuvent finir leur plat chez eux sans gâchis.

Par ailleurs nous avons à coeur de sensibiliser nos Poêlons et Céléribataires à la gestion des déchets. En cuisine, les déchets végétaux sont le plus souvent ré-utilisés pour des bouillons goûteux ou compostés dans notre jardinet. Celui-ci nous permet de cultiver nous-même nos aromates. En ce qui concerne la salle, des bacs de tri sont également disposés et signalisés, chacun met donc la main à la pâte.

Dans une démarche constante d'amélioration, La Casserole a décidé d'y passer et de faire appel à La Fondation Hulot pour être labellisée "Mon restau responsable".

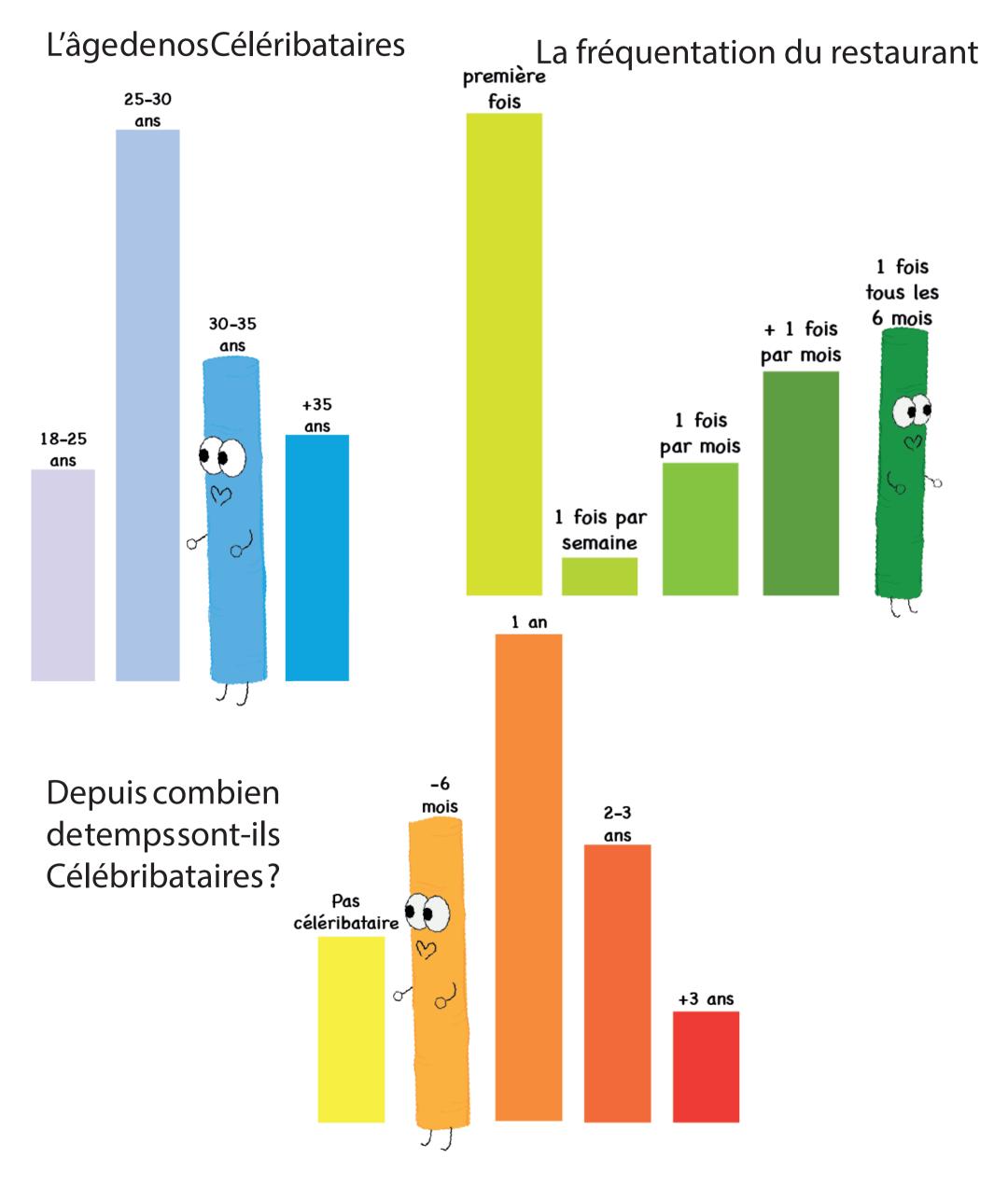
Ce dispositif permet d'évaluer chaque année ses engagements équitables, solidaires et respectueux de l'homme et de l'environnement.

D'un point de vue éthique, La Casserole s'efforce de valoriser le travail de ses Poêlons au maximum. L'équipe cuisine a mis en place un management plus fluide et incite à la prise d'initiative. Le Trublion coordonne tout de même les Poêlons pour éviter les combats de casseroles. De plus, nous redistribuons équitablement les pourboires laissés par les Céléribataires.

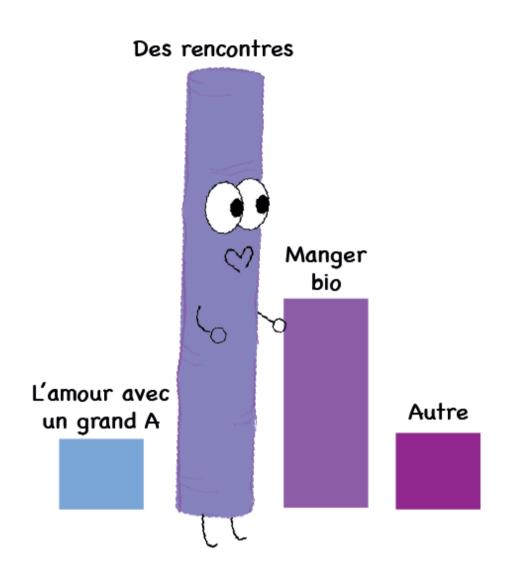


ENQUÊTE DE SALSIFIFACTION

Nous y voilà! Voici la petite enquête annuelle de salsififaction, non pas qu'elle soit fausse mais il est préférable de satisfaire au mieux nos Céléribataires. Ce que nous souhaitons pour vous, c'est de trouver l'amouuur tout en mangeant de bons petits plats avec des produits issus de l'agriculture biologique. Cette enquête a été réalisée sur nos 3 sites, dans le but de nous améliorer et de renforcer nos points forts. Plus de 220 personnes ont répondu à notre questionnaire à la fin de leur repas.

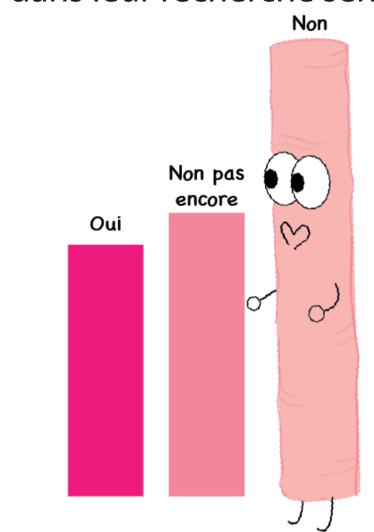


Ce que recherchent nos Céléribataires...

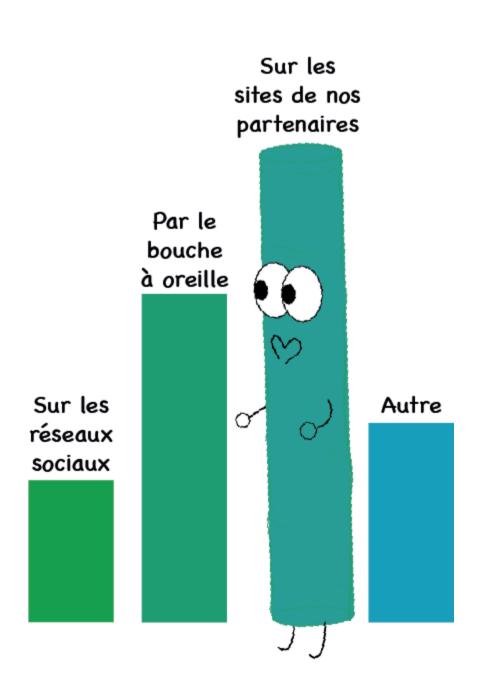


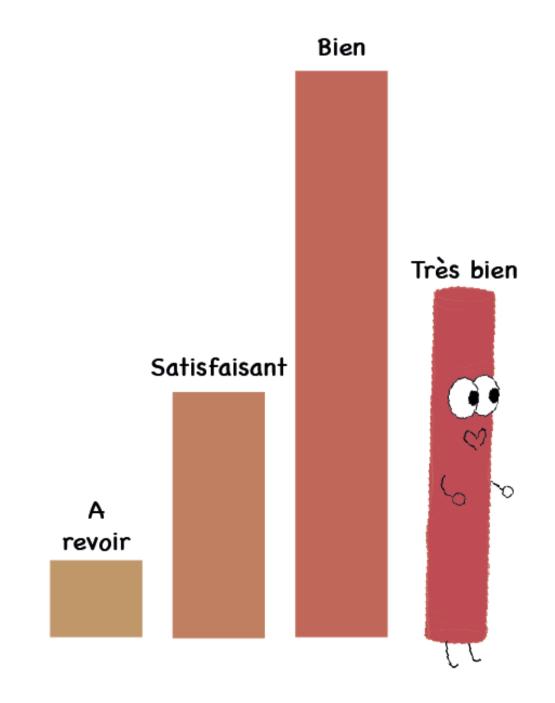
Comment nos Céléribataires connaissent La Casserole ?

Est ce que La Casserole a aidé nos Céléribataires dans leur recherche senti-



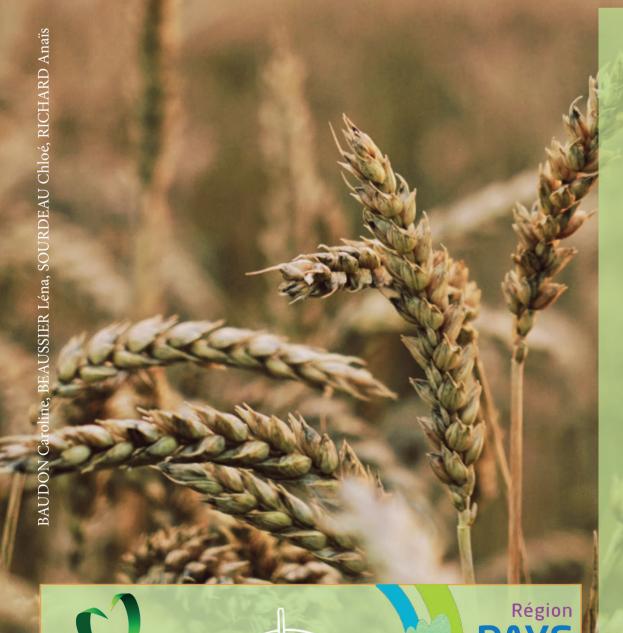
Comment les Céléribataires trouvent le service des restaurants?







LOIRE



brindamour.fr

Soirée Karaoké

Samedi 19 mai à la Roche-sur-Yon

Semaine Fraîch'attitude

du 19 au 24 juin 2018 à l'occasion de la fête des fruits et légumes dans tous nos restos.

Tous les après-midi nos Poêlons animent pour vous divers ateliers : zéro déchet, cuisine de saison, etc.

Soirée Fraîch'attitude

Samedi 16 juin repas 100% vegan à Nantes.

Soirée Dansante

Samedi 27 juin pour fêter le solstice d'été et la fête de la musique à Paris.