

Entre l'assiette et nous Café Lily Gourmande

Entre l'assiette et nous, c'est un organisme de Contrecoeur qui offre à sa communauté, entre autres à ses jeunes, des outils et des pistes de réflexion pour créer une relation saine, responsable et lucide avec l'agroalimentaire.



SISMIC

Portrait d'entreprise collective

Pourquoi l'économie sociale ?

Pour l'équipe, ça va de soi de créer un OBNL pour donner des ateliers de cuisine aux enfants. L'idée c'est de répondre au besoin chez les jeunes d'acquérir des compétences culinaires, pas nécessairement de faire de l'argent. Pour elles, c'est la forme parfaite qui leur permet de réinvestir les profits de l'organisme dans leurs projets.

Lorsque l'opportunité du café se présente, elles réfléchissent beaucoup à savoir si elles doivent en faire une entreprise lucrative en elle-même ou l'intégrer à l'OBNL. Pour leurs bailleurs de fonds, l'idée «d'ouvrir un restaurant en pleine pandémie à but non lucratif» ne semble pas excellente, mais les cofondatrices en décident autrement. «Ça fait beaucoup plus de sens de rester aligner à nos valeurs pis que l'ensemble de l'organisme sans équivoque vise à servir la communauté».

« On voulait que quand les gens viennent au café, ils sachent que leur achat de café c'est plus qu'un café. J'investis local, j'investis dans des emplois locaux, mais j'investis aussi dans des projets qui vont servir ma communauté. On voulait qu'il y ait un sentiment d'appartenance autour de tout ça».

La petite histoire

Entre l'assiette et nous prend naissance avec Laurie, Stéphanie et Valérie, 3 trippeuses de bouffe. Ensemble, elles ont l'idée de créer des ateliers culinaires pour les enfants. Elles souhaitent leur donner l'occasion d'apprendre à cuisiner, les aider à développer une relation consciente avec les aliments et leur montrer que des petits gestes quotidiens peuvent aider l'environnement.

À l'été 2019, il y a un momentum d'offres de ressources et d'accompagnement pour le type de projet qu'elles ont en tête. C'est donc le moment ou jamais.

Elles déposent des demandes, sont acceptées dans un parcours d'accompagnement, forment l'OBNL, obtiennent une bonne subvention... Tout va bien et elles sont prêtes à donner les ateliers Mélilot le cuistot. Mais la pandémie frappe et met leurs efforts sur pause.

Elles continuent tout de même de réfléchir aux ateliers, aux possibles projets. Et un jour, le Café-Bistro L'Églantier ferme ses portes. Elles y voient une occasion de garder un café-bistro au centre-ville de Contrecoeur, de créer des liens avec leur communauté et d'avoir une source de revenu alignée sur la mission d'Entre l'assiette et nous. Elles ouvrent Lily Gourmande le 17 octobre 2020.

Maintenant et dans le futur

Pour l'instant, le projet en marche, c'est Lily Gourmande. Un café chaleureux qui sert un menu maison rempli d'options saines et gourmandes, un coin boutique avec des produits locaux et des partenariats avec des entreprises de la région pour amener de nouveaux produits à Contrecoeur.

De leur côté, les ateliers restent sur pause, mais sont prêts à démarrer dès que la situation le permet. L'équipe leur a tout même fait un clin d'œil à la semaine de relâche avec les boîtes Mélilot le cuistot, un atelier à faire à la maison.

Le futur? Il est plein de projets. D'autres ateliers, marché public, implication dans la politique ville nourricière, l'embauche d'une chef-fe pour le café, rénovation de la cuisine pour l'adapter aux ateliers et à la cuisine collective... Bref, l'avenir sent et goûte bon.

