

Le Monde

Simone Lemon Un restaurant sans gaspillage

8 décembre 2014

Par Annie Kahn

Alors que 3 millions de tonnes de fruits et légumes sont jetés chaque année en France car jugés inesthétiques ou hors calibre, la future enseigne de restauration Simone Lemon veut minimiser les pertes alimentaires en utilisant ces ingrédients « hors normes », achetés chez des producteurs locaux. Elle sera également l'un des rares restaurants français facturant ses plats au poids. « *Pour consommer selon son appétit et donc... ne pas gaspiller !* » expliquent les deux cofondatrices, Elodie Le Boucher et Shéhrazade Schneider.

Au menu, des entrées originales comme le mélange croustillant de fenouil, poires et pancetta, des plats complets tel le curry aux sept fruits et légumes. Le prix est unique, 2,50 euros les 100 g, afin d'attirer un public plus nombreux et diversifié que celui de la plupart des enseignes « bio » ou « fait maison ». Ce concept de vente au poids remporte déjà un franc succès à l'étranger, notamment aux Etats-Unis, en Allemagne ou encore au Brésil. Les invendus seront redistribués à des associations partenaires s'occupant principalement de sans-abri.

Elodie et Shéhrazade, deux anciennes de l'Ecole supérieure de commerce de Paris, se sont réparti les tâches : marketing et

distribution, pour la première, restauration, logistique et développement pour la seconde. L'incubateur de l'Essec, Antropia, les a aidées à définir leur business plan. Le réseau Ashoka les a conseillées pour leur levée de fonds. Ce qui a amené un certain nombre de grandes entreprises (LVMH, Deloitte, Crédit suisse...) à les soutenir en leur apportant leur expertise. Elles ont obtenu un prêt d'honneur de 20 000 euros de la part du comité d'investissement d'Antropia et une subvention de 50 000 euros pour des projets socialement innovants de la région Ile-de-France.

Simone Lemon a réuni près des deux tiers des fonds nécessaires à son démarrage. A court terme, leur objectif est donc de lever le tiers manquant, d'obtenir un local à Paris, et de lancer les travaux pour assurer l'ouverture en avril 2015. Sur le long terme, elles souhaitent « *démontrer qu'il est possible de faire de l'entrepreneuriat social tout en étant ambitieux et rentable* ».