



Pause Déjeuner

Mangez autrement



Communiqué de presse

Brignoles, le 27 mai 2015

Manger autrement avec Pause Déjeuner !

A l'occasion de son premier anniversaire, Pause Déjeuner inaugure son atelier cuisine « transparent et responsable » dans le centre ancien de Brignoles. Rendez-vous le 5 juin pour un moment gustatif, convivial et participatif !

Miroir des richesses du territoire

Pause Déjeuner, c'est un concept de cuisine fraîche, créative, saine et équilibrée, faite maison, bénéfique pour l'économie locale et le territoire !

Lancés à **Correns** en mai 2014, les paniers repas de **Pause Déjeuner** rayonnent désormais depuis le centre de Brignoles sur toute la **Provence Verte**.

Dès la genèse du projet, une nécessité s'est imposée : développer un « business », certes, mais un « business » porteur de sens, pérenne, privilégiant les productions biologiques, locales et les circuits de proximité.



Le Développement durable au coeur du projet

En **Provence Verte** les fournisseurs de l'entreprise conditionnent leurs produits dans des cagettes, du papier ou du carton. **Pause Déjeuner** décompte, trie et composte sa petite quantité de déchets. Les contenants en verre, les paniers en tissu sont consignés, donc réutilisables. Cette formule répond pleinement au besoin d'achat « responsable ». Elle va même plus loin : de l'alimentaire à la confection des sacs, en passant par la sous-traitance des divers savoir-faire du tertiaire, la priorité est au local et au circulaire.

Objectifs : réduire l'empreinte carbone et tendre vers le « zéro déchet ».





Pause Déjeuner

Mangez autrement



Communiqué de presse

Un nouveau modèle entrepreneurial

Comment ça marche ? C'est très simple : Un menu **unique** et **original** est proposé tous les jours. Il suffit de réserver son panier repas sur le site ou directement auprès de l'équipe. Des points relais ainsi qu'un système de livraisons participatifs ont été mis en place dans les environs proches de la ville, permettant à tous de profiter de la générosité gourmande de mets sains, savoureux qui se veulent le reflet de la dynamique de leur territoire. Le client est invité à **participer activement au processus** en apportant son soutien, sa créativité, ses critiques constructives : un rapport nouveau entre l'entreprise et le consommateur, basé sur l'intelligence collective, la solidarité et la convivialité, est expérimenté.

Un traiteur de goûts et de valeurs

Les prestations traiteurs proposées en PACA, reflètent à la fois la cuisine « insolite » qu'on attendait et les **valeurs écologiques** portées par les clients : particuliers, institutions publiques et privées. Les verrines en verre dévoilent l'assemblage d'une cuisine de saison. La transparence offre de superbes visuels, car la gourmandise passe aussi par les yeux !



Amandine



Dans sa cuisine il y a : de bons produits et du goût ; du plaisir et de l'équilibre ; un respect des saisons et l'environnement ; un désir de proximité et de contact humain ; une pincée d'ici, une autre d'ailleurs ; de la générosité, de l'amour et du temps.

Sabine



Issue de famille brignolaise et varoise, Sabine a eu la chance d'étudier à la Reims Management School, une école de commerce tournée vers les technologies numériques et une pédagogie innovante, parfaite pour apprendre à apprendre, apprendre des autres et apprendre aux autres. C'est en groupe (en CO, comme on le définit aujourd'hui) qu'elle aime construire et conduire des projets : COopératif, COllaboratif, COllectif.





Pause Déjeuner

Mangez autrement



Communiqué de presse

Le Mécène : **ESTANDON** VIGNERONS

L'équipe de la réputée entreprise coopérative Brignolaise soutient le projet de **Pause Déjeuner**, confirmant ainsi qu'« Un Estandon ne vient jamais seul ». Diversité des terroirs, des producteurs, des produits, travail collaboratif des vignerons des collines du Var et bien sûr convivialité et partage, autant de valeurs associées à la marque et proches de la philosophie chère à **Amandine** et **Sabine** de **Pause Déjeuner**.

Estandon animera un atelier dégustation de vins lors de l'inauguration de l'atelier cuisine de **Pause Déjeuner**.



Depuis plus de 40 ans, Estandon a su imprimer sa marque. Celle d'une viticulture reposant sur des fondements essentiels : une exigence de qualité totale et la place centrale de l'humain. Une production responsable où le vin et la terre sont traités dans le respect de l'environnement.

Fidèle à ce proverbe africain qui me guide depuis longtemps, « seul on va plus vite, ensemble on va plus loin », j'ai tout de suite accepté la proposition d'Image Conseil : aider cette jeune pousse prometteuse à grandir et à consolider ses atouts. Accompagner ces deux jeunes femmes dans leur développement est un réel plaisir pour nous. Clients depuis le début, nous croyons en elles et en leur talent.

Philippe Brel, Directeur Général





Pause Déjeuner

Mangez autrement



Communiqué de presse

Au programme de l'inauguration
de l'atelier cuisine le 5 juin à partir de 18h, rue Jules Ferry à Brignoles :

 **Pause Déjeuner**
inaugure son atelier cuisine
vendredi 5 juin à partir de 18h

au menu

dégustations plein air
bonne humeur fait-maison
plaisirs créativité
valeurs sucré
sain salé musique
convivialité
insolite saveurs
mignardises économie locale
animations dynamisme
clientèle participative gourmand
boissons aromatisées
anniversaire

Venez goûter de nouveaux horizons,
au 28 rue Jules Ferry à Brignoles

Ne pas jeter sur la voie publique

Avant tout, de la bonne humeur, de la convivialité, de la créativité et du plaisir !

Mais aussi :

- Des dégustations (avec la participation d'Estandon)
- Des ateliers participatifs (avec la participation de Makesense)

Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand

stephanie@image-conseil.fr

04 94 08 40 75 / 06 81 36 42 69

Paul-Julien Roux

paul@image-conseil.fr

04 94 08 40 75 / 06 88 67 74 76