

Ces talents ont décroché une étoile du commerce

CONCOURS Organisée par l'association La Ronde des quartiers et la Caisse d'Épargne, en partenariat avec « Sud Ouest », la 6^e édition des Étoiles du Commerce s'est tenue hier soir

1 Le Garde Manger, « Étoile de l'Innovation et RSE »

Un plat de cuisine de brasserie dans un bocal en verre, sur place ou à emporter. C'est le pari de Marion et Julien Vergnolle, frère et sœur, anciens restaurateurs. La « casual food » est devenue le créneau du Garde Manger depuis un peu plus de trois ans. On commande son bocal, on paye, on mange sur place ou non. Marion et Julien travaillent avec la Coloc2Chefs, à Lormont, une cuisine partagée. Tous leurs plats sont préparés avec respect des produits, de saison et des producteurs de la région. Facebook et Instagram leur permettent de mettre en avant la transparence de leurs produits et de leurs bocaux. La clientèle visée, ce sont les actifs, qui

souhaitent bien manger, mais vite. La famille Vergnolle a pu ouvrir dans la nouvelle halle Boca, en plus de leur restaurant de l'avenue Thiers.



Marion Vergnolle, à la tête du Garde Manger, avec son frère Julien. PHOTO S. L.