So Briget, premier Coffee Shop sans allergènes en Nouvelle-Aquitaine

mardi 26 mars 2019, par lpe

Niché au 20 rue Rambaud, au cœur du centre palpitant de La Rochelle, SO BRIGET dévoilera le 04 Avril 2019, un concept de restauration rapide novateur réalisé exclusivement sans les 14 allergènes répertoriés au Journal officiel. [1]

La fondatrice de ce lieu : Marie-Hélène Meccoli, évolue dans les milieux entrepreneuriaux locaux depuis 15 ans, notamment avec MHM (Conseil, recrutement et formation). Elle a souhaité fonder à La Rochelle un univers destiné à tous et, en particulier, aux personnes sujettes aux allergies et souvent privées de sorties entre amis ou en famille. « *L'idée est née d'un constat personnel. Asthmatique depuis l'âge de 7 ans, je suis sujette à des intolérances alimentaires notamment le gluten et le lactose. Ces intolérances limitent mes possibilités de choix de restauration et cela se complique lors de déplacements professionnels. Bien que quelques restaurateurs proposent désormais des plats sans gluten sur leur carte, cela n'exclue pas le risque de contaminations croisées. J'ai donc eu envie de créer une nouvelle offre sur le marché en pensant également aux besoins des autres personnes allergiques. Dans cet esprit, le concept SO BRIGET est né. Le véritable défi a été, en étroite collaboration avec la nutritionniste hypo-toxique Emmanuelle Durand et le chef Vincent Gross, de créer une gamme de propositions appétissante et savoureuse* », explique Marie-Hélène Meccoli.

Quelques exemples de plats proposés :
Tajine de canard au citron
Falafel de lentilles, quinoa, épinard
Poêlée de graines de sarrasin aux artichauds
Crème de patates douces
Chocolat coco
Banana bread

Les spécialités SO BRIGET, conçues à base de produits frais issus du terroir local privilégient les circuits courts, bio si possible,

Un lieu qui se veut cosy, relax et tendance

Captivée par cette envie de mieux être, Marie-Hélène Meccoli adjoint une parenthèse 'CosyRelax' à son concept. Au cœur de l'espace « CosyRelax », les clients pourront donc s'abandonner dans des fauteuils cocooning et s'aventurer dans un monde virtuel de paysages magnifiques pendant quelques minutes à l'aide d'un casque.
La décoration a été pensée par l'architecte Arnaud Malary, dans le pur style du concept SO BRIGET, pour accueillir les visiteurs dans un espace cocooning, atypique et chic. Le choix des matériaux a été pensé en cohérence avec le respect de l'environnement, plutôt des produits français et recyclables dans la plupart des cas.

« *SO BRIGET s'engage dans une démarche RSE ayant pour valeurs authenticité et transparence. Nous aurons à cœur de transmettre cette démarche sur tous les axes en passant par le management, le tri des déchets, la valorisation de l'énergie, la mise en place d'un label anti-gaspillage…* », explique Marie-Hélène Meccoli.

Le Coffee Shop SO BRIGET est ouvert du lundi au samedi de 11h à 21h.
Fermeture hebdomadaire : le dimanche.
20 Rue Rambaud à La Rochelle.
www.so-briget
www.facebook.com/So-Briget

Notes

[1] 14 allergènes : les céréales contenant du gluten, les crustacés, mollusques, poisson, œufs, soja, lactose,
fruits à coques, arachides, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites ajoutés, lupin.