

Pour sa 41^{ème} édition, "La Bourse Badoit pour la Joie" soutient les bars et restaurants socialement engagés



A l'occasion de ses 40 ans en 2021, « La Bourse Badoit pour la Joie » a renforcé son engagement en soutenant financièrement 5 projets de restaurants et bars ayant ouvert entre 2019 et 2020 afin de faire face à la crise sanitaire. En 2022, appuyée par un jury d'experts charismatiques - la Brigade de la Joie - la Bourse conserve ce cap très engagé et propose une édition encore plus solidaire, en appuyant cette fois les professionnels qui œuvrent pour répandre plus largement la joie autour d'eux en intégrant un engagement social à leur projet.

En 2022, « La Bourse Badoit pour la Joie » récompense les projets socialement engagés

Cette année, « La Bourse Badoit pour la Joie » soutient les établissements qui s'engagent pour une cause qui leur est chère (lien social, vie de quartier, réinsertion, handicap, égalité des chances, lutte contre la précarité alimentaire...) et agissent au service des autres.

En tant qu'acteur historique et engagé dans la gastronomie, Badoit crée un mouvement autour de ces femmes et ces hommes derrière le comptoir, pour les encourager à continuer de faire pétiller notre quotidien et celui de tous les français, qu'elle encourage à se mobiliser à leurs côtés.

Suite à un appel à projets lancé en mars 2022, 5 finalistes ont été présélectionnés par Badoit, en partenariat avec Emergence Concepts⁽¹⁾ qui accompagne les entrepreneurs de la restauration et avec sa brigade d'experts composée de trois jurés.

Pour la première fois, Badoit fait rayonner la Bourse auprès du plus grand nombre. Sur les 5 finalistes, 2 lauréats seront désignés par les experts, le troisième étant choisi par le vote du public du 6 au 12 juin, directement sur le site badoit.fr

Pour faire son choix, les 5 projets seront présentés via 5 vidéos relayées sur les réseaux de Loopsider et de Badoit. Occasion d'en découvrir davantage sur les finalistes et sur leurs projets respectifs.

Ce sont ainsi jusqu'à 100 000€ qui seront répartis entre les 3 restaurants et/ou bars bénéficiaires (soit jusqu'à 33 333€/projet).

Pour aller plus loin dans l'esprit participatif du projet, Badoit lance le **#1 defil donpourlajoie** sur le réseau social TikTok à travers un filtre créé spécifiquement pour l'opération. À partir du 16 mai, pour chaque défi relevé avec le filtre, 1€ sera reversé à la Bourse (jusqu'à 10 000€).

Pour sa 41^{ème} édition, la Bourse Badoit pour la Joie frappe fort et présente sa Brigade de la Joie cinq étoiles

Trois experts de renom issus de différents univers et aux personnalités pétillantes incarnent parfaitement la joie au quotidien et composent cette année le jury de la Bourse : le cuisinier Pierre Gagnaire, la cheffe indépendante et engagée Chloé Charles et la passionnée Anne Etorre.



« Pour la deuxième année, j'ai accepté de rejoindre la Brigade de la Joie. C'est un projet qui fait du sens et Badoit, par sa notoriété, permet cette année de soutenir des projets engagés socialement. »

PIERRE GAGNAIRE,
cuisinier membre de la
Brigade de la Joie.



« J'ai accepté de reformer la Brigade de la Joie car je trouve que la Bourse Badoit pour la Joie, c'est un beau projet avec un impact fort, qui permet de mettre en lumière des bars et restaurants engagés. Et en plus avec Pierre Gagnaire, et Chloé Charles c'est formidable. »

ANNE ETORRE,
Consultante dans l'univers de
la gastronomie et passionnée,
membre de la Brigade de la Joie.



« J'ai accepté de rejoindre la Brigade de la Joie parce que je trouve qu'on devrait être de plus en plus nombreux à s'engager. Valider ce genre de projet c'est faire avancer la société. »

CHLOÉ CHARLES,
cheffe et cuisinière
engagée, membre de la
Brigade de la Joie.

« Historiquement, la Bourse Badoit avait pour vocation de soutenir et de révéler de jeunes talents. Depuis quelques années, on l'a fait évoluer pour lui donner un rôle plus social. En 2022, on a voulu que la Bourse Badoit aille plus loin en soutenant des projets qui sont engagés pour la société et qui ont un vrai impact.

MARIE ALBERT, chef de produit Badoit.

5 projets inclusifs et novateurs sélectionnés par la Brigade de la Joie, des établissements solidaires et tournés vers les autres

#1

LE SOCIAL BAR, PARIS 12^{ème} :
premier bar financé de manière collaborative. Plus qu'un simple bar, une véritable école de la convivialité qui combat l'isolement et le manque d'interactions sociales en permettant de créer du lien chaleureux et joyeux à travers de multiples inventions conviviales proposées par leurs agents de convivialité ! Un bar solidaire où l'on peut venir AVEC ses amis, mais où l'on peut venir seul, et se FAIRE des amis ! www.social-bar.org/paris

#2

CAPUCINE ET GASTON, LYON :
bio et social par conviction, Capucine et Gaston est le premier restaurant boutique traiteur qui produit et commercialise des plats bio et locaux en bocaux tout en accompagnant et en formant des jeunes de 16 à 25 ans en situation de handicap dans ses trois métiers. Un jeune, une confiance retrouvée, une formation, un emploi, un salaire, et en route vers l'indépendance. www.capucineetgaston.fr

#3

CAFÉ [R]ÉGAL, MARSEILLE :
un approvisionnement au plus près, une cuisine maison, un resto tremplin pour les personnes en situation de handicap. Ce lieu unique les forme aux métiers de la restauration en leur proposant contrats d'apprentissage et stages personnalisés. www.caferegal.fr

#4

LE HANG'ART, AGEN :
café-restaurant solidaire qui lutte contre l'exclusion, la solitude et l'isolement et favorise le lien social. Véritable lieu d'intérêt public qui a pour ambition de rassembler les gens en créant des liens, entre tous dans le but du mieux vivre-ensemble. Un lieu chaleureux, intergénérationnel, multi-culturel et accessible à tous. www.hangart47.fr

#5

LES CUISTOTS MIGRATEURS, MONTREUIL :
un lieu de cuisines du monde solidaire et engagé. La mission des Cuistots Migrateurs est de former et d'employer des chefs réfugiés pour leur permettre de reconstruire leur vie en France et de valoriser leurs recettes pour vous faire découvrir une cuisine de cuisines du monde ! Création d'une École des Cuistots Migrateurs, la première école de cuisine gratuite et certifiée pour les personnes réfugiées. www.lescuiستotsmigrateurs.com



Pour cette 41^{ème} édition de la Bourse Badoit, c'est avec les français et l'ensemble de ses partenaires et experts que Badoit se mobilise et soutient les femmes et les hommes qui s'engagent et qui font pétiller la joie dans les verres et assiettes !

Pour plus d'informations sur « La Bourse Badoit pour la Joie », rendez-vous sur le site <https://www.badoit.fr/bourse-badoit>

A propos de Badoit : L'eau de Badoit jaillit naturellement pétillante⁽²⁾ à Saint-Galmier. Au fil d'un voyage dans le sol granitique, elle acquiert sa pétillance, sa finesse et ses vertus minérales uniques. Afin de préserver à long terme les qualités exceptionnelles de cette eau minérale naturelle, les Hommes protègent l'écosystème de la source. Toute en joie et en raffinement, Badoit est une eau idéale pour le repas et permet de s'hydrater chaque jour, à tout moment de la journée.

⁽¹⁾ Emergence Concepts est un incubateur de jeunes chefs fondé en 2015 et dont la mission est de permettre aux porteurs de projets dans la restauration d'ouvrir leur établissement avec succès.

⁽²⁾ Pour une qualité gustative constante, la pétillance naturelle de Badoit est renforcée en gaz carbonique ou en gaz de la source.