

LA BRIGADE DE LA JOIE PRÉSENTE LES 5 LAURÉATS DE LA BOURSE BADOIT 2021

Trois mois après le lancement de la 40^{ème} édition de la Bourse Badoit – Badoit et la Brigade de la Joie sont heureux de dévoiler les 5 lauréats de cette nouvelle édition.

Les experts de la brigade se sont réunis pour sélectionner 4 établissements et ce sont les Français qui se sont mobilisés pour encourager ces créateurs de joie et définir le 5^{ème} lauréat. Cette 40^{ème} édition, qui marque un tournant vers une bourse plus engagée et plus solidaire envers les restaurateurs, a permis à plus de 90 candidats de partager leur projet et à 10 d'entre eux de présenter leur établissement au grand public.

Soutenir et faire rayonner les 5 projets lauréats

Grâce à la mobilisation de tous : partenaires, experts et grand-public, les 5 lauréats bénéficieront d'un soutien financier de 100 000 €, soit 20 000 euros/projet. Un soutien de taille pour les accompagner dans cette période charnière de réouverture des établissements.

Dans les Bouches du Rhône (13)

- **Opéra Zoizo** - de Mélodie Taisne, ouvert en juin 2020 à Marseille : un café-théâtre mêlant l'art du spectacle et de la table avec une cuisine de produits locaux et une carte pétillante de cocktails originaux qui mettent à l'honneur des boissons françaises.
- **Caterine** - de Marie Dijon, Eugénie Cenatiempo et Laura Samzun, ouvert en novembre 2020 à Marseille : une épicerie méditerranéenne et un véritable lieu de partage, sans cloisons ni service à table, au cœur d'un jardin aromatique. Une cantine typique où chaque plat est cuisiné avec passion à partir d'ingrédients de qualité.

Dans le Finistère (29)

- **Cook'Inn** – de Pascale et Alain Tual, ouvert en février 2020 à Brest : un lieu de vie singulier au cœur d'un container maritime qui offre une belle vue sur la mer, où déguster une cuisine familiale à la croisée des chemins entre la Bretagne et l'Angleterre. C'est aussi un endroit où se retrouvent les habitués pour partager des parties de jeux de société.

Dans le Nord (59)

- **Tranquille Émile** - d'Amélie Rouvillain et Alice Masse, ouvert en janvier 2020 à Hem : on s'y retrouve pour partager des plats gourmands, de saison et cuisinés à partir de produits locaux. Ici on prend plaisir à partager un moment dans l'espace de jeux ou flâner au détour d'une librairie jeunesse tout en participant à différents ateliers.

A Paris (75)

- **Le Reflet** - de Flore Lelièvre, ouvert en octobre 2019 à Paris : un lieu chaleureux et convivial à l'image de son équipe. Sa particularité ? La majorité de son équipe est composée de personnes porteuses d'une trisomie 21.

Une Bourse badoit plus engagée, pour préserver des moments de joie

Depuis 40 ans, la « **Bourse Badoit** » soutient l'ouverture des projets de restaurants et/ou de bars créateurs de joie. En tant qu'acteur historique et engagé dans la gastronomie et face à la crise sanitaire inédite, Badoit a choisi de rendre cette année son dispositif encore plus solidaire et plus impactant en récompensant non pas un mais 5 lauréats, et en s'appuyant sur l'expérience et l'enthousiasme des 4 experts parrains de l'opération et de chaque Français.



« Avec mes camarades de la Brigade de la Joie, nous avons eu à cœur d'étudier minutieusement tous les projets prometteurs et créatifs qui nous ont été présenté ; nous sommes fiers de pouvoir aujourd'hui annoncer les lauréats de la Bourse Badoit pour la Joie. L'engagement des Français dans cette nouvelle édition a également été particulièrement important et nous les remercions pour leur soutien. Les projets retenus vont pouvoir bénéficier d'une aide qui leur permettront de faire rayonner dans nos régions notre belle gastronomie français. Il est temps maintenant de se retrouver, de rire et se rencontrer à la table de ces restaurateurs, véritables créateurs de joie au quotidien. » **Pierre Gagnaire, Chef et membre de la Brigade de la joie.**

À propos de Badoit

L'eau de Badoit jaillit naturellement pétillante 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 Homes 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.