



BIO, ORIGINAL & NATUREL

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DÎNER (BIO) DANS LE NOIR :

le restaurant BON -
Biocoop et l'association
Valentin HAÜY

REPAS À L'AVEUGLE

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE ET HUMAINE

Le restaurant BON – Biocoop et l'association Valentin HAÛY, qui agit pour les personnes non voyantes et malvoyantes, proposent à chacun.e de vivre une expérience gastronomique et humaine au travers d'un repas à l'aveugle...

Une manière atypique de découvrir la gastronomie locale, bio et de saison tout en se glissant dans la peau d'une personne non voyante le temps d'un repas.

La vision occultée par un bandeau permettra aux gourmets de canaliser leur attention sur les arômes, les odeurs et les textures et de valoriser leurs autres sens.

Durant ce repas, il sera possible d'échanger avec les membres du comité de Loire-Atlantique de l'association Valentin HAÛY et vivre ainsi une expérience unique, gastronomique, olfactive, sensorielle, et humaine.

Une initiative organisée dans le cadre du Festival des Saveurs d'Octobre, qui se déroulera du 1er au 31 octobre.



**VENDREDI 21 OCTOBRE
À PARTIR DE 19H**

Comment participer à l'événement ?

Repas sur réservation au plus tard une semaine à l'avance,
Réservation à restobio.hbg@leshameauxbio.fr ou au 02 52 59 70 21.

Menu surprise (entrée, plat, dessert, accord met-boisson).

Tarif unique : 28€.

Merci d'indiquer lors de la réservation si allergies ou intolérances.

Tél. : 02 40 24 34 44.

AUX ORIGINES D'UNE COLLABORATION À L'AVEUGLE

L'équipe du restaurant BON Biocoop est animée par plusieurs missions sociétales.

Bien manger, bien produire, en respectant la nature, les femmes et les hommes, mais aussi bien vivre ensemble...

...et cela passe par bien se comprendre. « Quoi de mieux qu'un bon repas pour apprendre à se connaître ? » s'est demandé Eloïse Allonville, directrice communication de Bon.

À l'occasion du **festival Saveurs d'Octobre**, organisé par l'office de tourisme de la presqu'île guérandaise, elle a ainsi eu l'idée d'un évènement allant au-delà d'un show gastronomique.

« Nous voulions organiser un évènement réunissant tout le monde autour d'un bon repas, afin de mettre à l'honneur nos produits locaux et le savoir-faire de nos chefs, tout en lui donnant une dimension inclusive et sociale. »

UNE TRÈS BELLE RENCONTRE AUTOUR DE VALEURS FORTES

Grâce à l'office du tourisme de Guérande, le restaurant BON Biocoop a pu faire la connaissance de l'association Valentin Haüy.

Cela a été le point de départ de cette belle aventure ! Ensemble, et dès sa première rencontre avec Martine Routon (Présidente du comité de Loire-Atlantique) et deux de ses bénévoles, la Dream Team a imaginé la formule la plus adéquate pour répondre à son objectif.





DANS LES COULISSES D'UNE SOIRÉE

QUI S'ANNONCE INOUBLIABLE

« Chacun.e va pouvoir se réapproprier ses autres sens en l'absence de perception visuelle et ré-enchanter sa relation avec autrui. »

Accueilli par les bénévoles de l'association Valentin HAÛY, chaque groupe de 6 à 10 personnes découvre les différentes formes de déficiences visuelles grâce à des lunettes de mises en situation.

Ensuite, les convives sont conduits à leur table les yeux bandés (s'ils l'acceptent), tout en recevant une explication sur la façon de guider de façon adaptée et sécurisante une personne non voyante ou malvoyante sévère.

Vient ensuite le moment tant attendu : le repas-surprise à l'aveugle. Il est servi, toujours les yeux bandés, en compagnie de personnes déficientes visuelles qui partagent leur savoir-faire et leur savoir-être.

À la fin du repas, une fois le bandeau enlevé, un petit quizz permet de tester ses sens en devinant le repas qui a été dégusté... Et il risque d'y avoir des surprises quand les chefs viendront finalement révéler le menu aux participants !

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE ET DES VALEURS COMMUNES

LE RESTAURANT BON

La naissance des restaurants BON est née de la question : «Que pourrions-nous faire pour démocratiser la nourriture Bio ?»

Une idée a alors germé : «Et si on proposait un restaurant pour faire découvrir des produits Biologique aux clients qui habituellement ne poussent pas la porte de nos magasins spécialisés Biocoop ?»

Un projet qui a immédiatement séduit Quentin Allonville, le fondateur de BON de Guérande.

Le concept est simple : une restauration du midi ouverte tous les jours du lundi au samedi avec une offre 100 % bio, gourmande et faite-maison ! Les menus sont variés et changent toutes les semaines selon les disponibilités des produits locaux issus des magasins « les Hameaux Bio Biocoop » et la créativité de ses chefs cuisiniers.

Les plats sont à déguster sur place ou à emporter. La cuisine est ouverte à la vue des clients de toutes catégories socioprofessionnelles qui se retrouvent sur le temps du déjeuner. Les recettes proposées sont surprenantes et source d'inspiration pour tous ceux qui voudraient cuisiner bio de manière accessible chez eux.

« Au-delà de son activité commerciale, l'entreprise est également un lieu de vie sociale et se veut actrice de la communauté locale et régionale. »



ASSOCIATION VALENTIN HAÛY, COMITÉ DE LOIRE ATLANTIQUE

Réponse de proximité mise en place par l'Association Valentin HAÛY, qui agit pour les personnes aveugles et malvoyantes depuis plus de 130 ans, il rayonne sur le département, renforcé dans ses actions par ses antennes : Ancenis, La Baule, Saint-Nazaire.

Conformément aux orientations stratégiques de l'association, il s'efforce de répondre au mieux aux besoins de personnes déficientes visuelles et fonctionne grâce à l'investissement de 91 bénévoles, dont 48 réguliers. Il se doit d'être autonome et ses actions sont financées par des dons, des legs, des mécènes.

Le comité propose des sensibilisations à la déficience visuelle dans les entreprises, les mairies, CCAS, les lycées, collèges ou écoles primaires, les résidences pour personnes âgées. Il organise des conférences, des ateliers sur des thèmes comme « Mieux comprendre la déficience visuelle et mieux l'accompagner, les solutions d'autonomie, lire avec une DMLA, découvertes des aides techniques », et s'implique pour mettre en avant les besoins et les attentes des personnes DV dans les différentes instances, notamment les commissions d'accessibilité.

Il offre aux personnes déficientes visuelles des services à la demande sur rendez-vous (Information basse vision, service « nouvelles technologies : téléphonies adaptées/ informatique adaptée », bibliothèque de livres sonores s'appuyant sur la médiathèque Valentin HAÛY, cours de Braille et transcription) et des activités de groupe (de détente, créatives et culturelles). Il concourt à l'édition de livres lus grâce à ses donateurs de voix : en 2021, 92 livres enregistrés par 25 bénévoles.

Il existe aussi une « Boutique AVH » : il est ainsi possible d'y découvrir 120 pièces de matériels adaptés en exposition, qui vont du matériel de la vie journalière aux aides techniques. Présentation, vente et initiation sont assurées. Son accueil est ouvert tous les jours de la semaine. Il est situé, 2 bis boulevard Boulay Paty - 44100 Nantes (02 40 47 99 49 - comite.nantes@avh.asso.fr - <http://nantes.avh.asso.fr>).

Antenne de La Baule soutenue par le CCAS de La Baule - Correspondante : Madame Dominique Soltner (06 10 82 67 41 - dsoltner@free.fr). Accueil : Sur RV 1er mardi de chaque mois au Centre Communal d'Action Sociale de La Baule - Sur RV.





COMMENT PARTICIPER À L'ÉVÈNEMENT ?

Pour se régaler et se faire surprendre, rien de plus simple ! Le repas est organisé sur réservation au plus tard une semaine à l'avance. Il s'agit toujours d'un Menu surprise composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, avec un accord met-boisson.

Réservation à restobio.hbg@leshameauxbio.fr ou au 02 52 59 70 21.

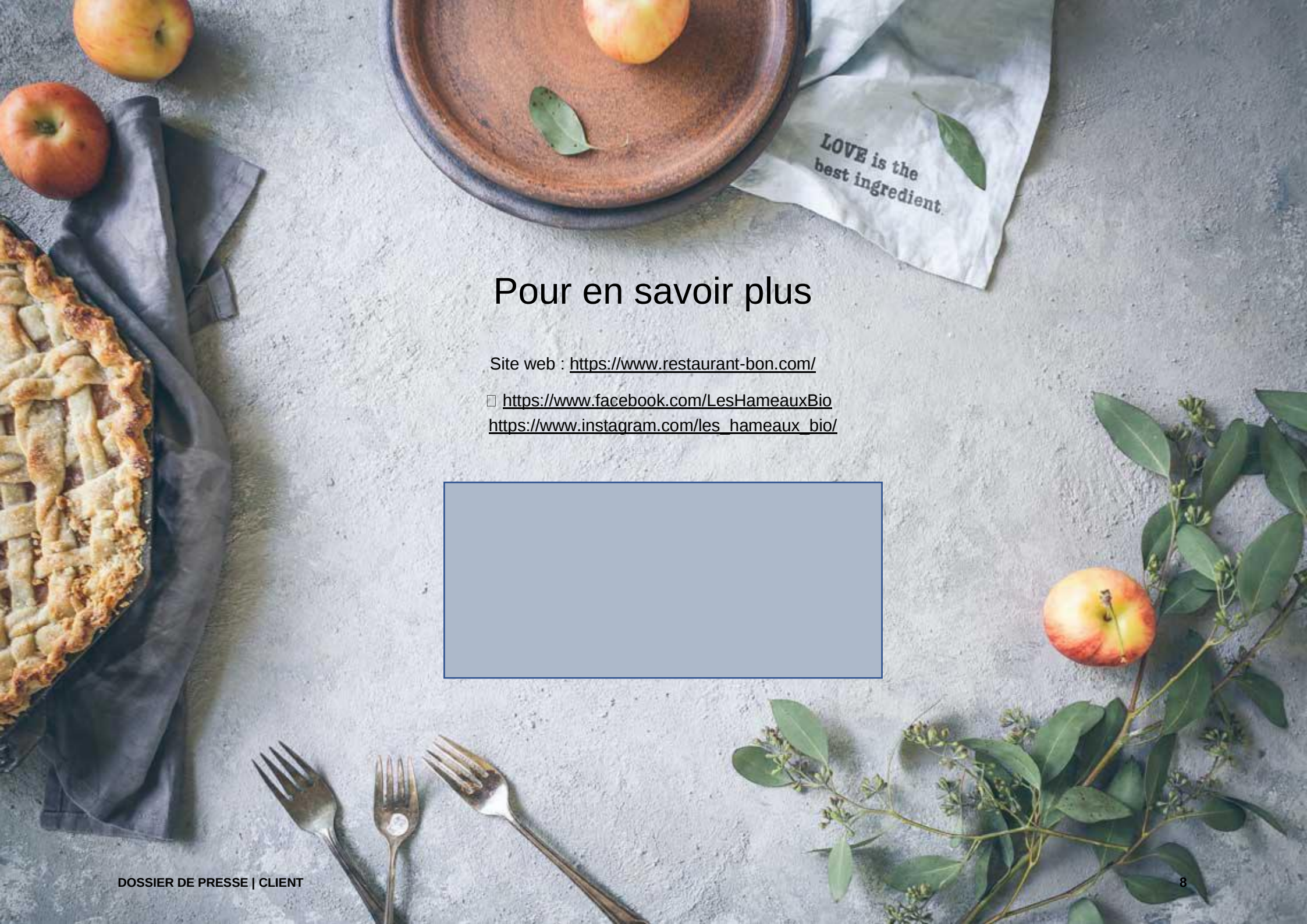
Tarif unique : 28 €.

Merci d'indiquer lors de la réservation si allergies ou intolérances.

Tél. : 02 40 24 34 44.

BON

BIO, ORIGINAL & NATUREL



Pour en savoir plus

Site web : <https://www.restaurant-bon.com/>

□ <https://www.facebook.com/LesHameauxBio>
https://www.instagram.com/les_hameaux_bio/