



SAINTE  
ANNE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

Gastronomie : Saint-Anne, la trattoria à la française, ouvrira ses portes le 26 juillet à Limoges grâce au soutien d'une communauté de gourmets

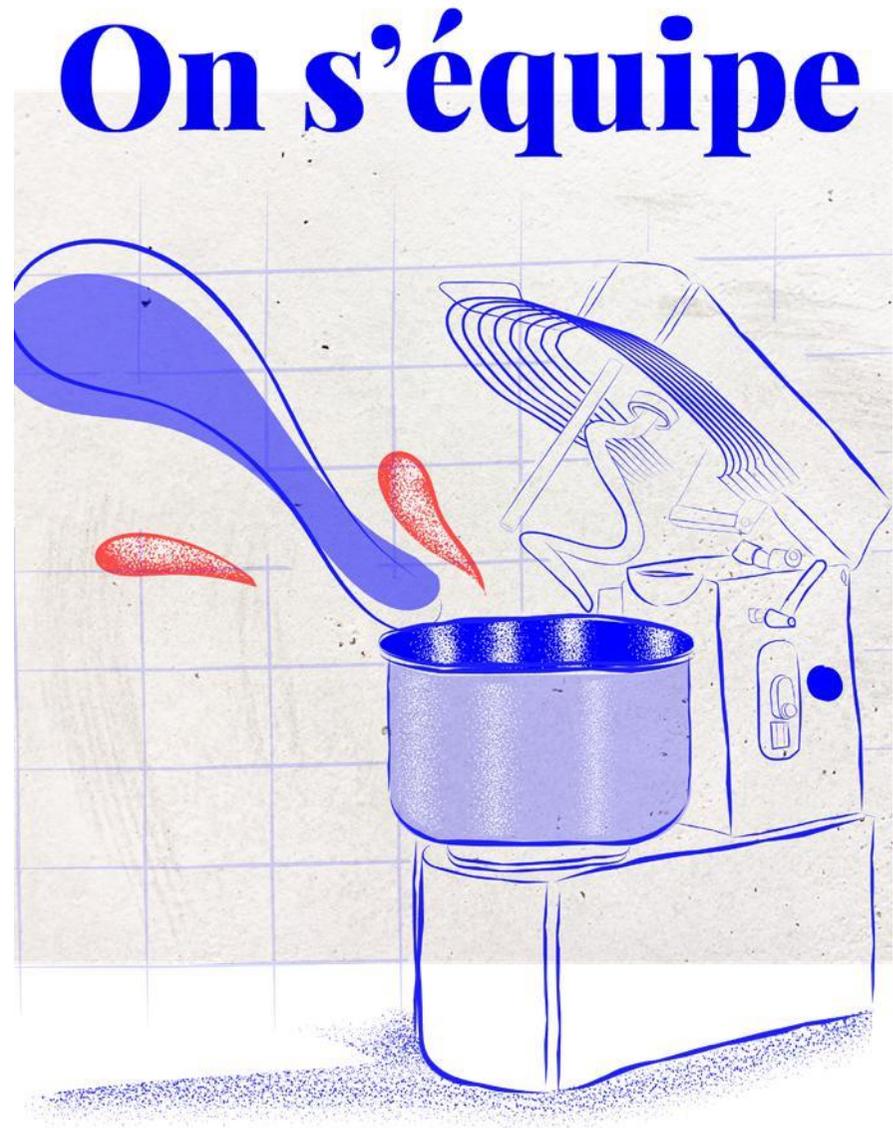
En 2021, en pleine pandémie, les Français ne sont pas restés les bras croisés en attendant des jours meilleurs. Nombre d'entre eux ont choisi de se jeter à l'eau en donnant vie à un projet qui leur ressemble. Ainsi, ce sont près d'un million d'entreprises qui ont été créées en 2021 ([source](#)).

Cet élan entrepreneurial n'est d'ailleurs plus renforcé par la frilosité des banques. Car, désormais, ce sont les particuliers qui soutiennent financièrement les initiatives qui leur plaisent, via des plateformes spécialisées. Ainsi, l'année dernière, le crowdfunding a progressé de +84% (source : Baromètre du Crowdfunding réalisé par Mazars et Financement Participatif France) et permis de collecter près de 2 milliards d'euros. Le crowdfunding sert notamment à compléter les investissements initiaux, afin de lancer les projets dans de meilleures conditions.

**C'est cette belle aventure participative que sont en train de vivre la cheffe Anne Alassane (lauréate de la première édition de MasterChef) et son associée Séverine Bru, deux femmes de caractère qui créent Sainte-Anne : une trattoria à la française qui ouvrira ses portes le 26 juillet**

à **Limoges**. Original et authentique, ce restaurant puise son inspiration en Italie... mais mitonne ses plats avec des ingrédients 100 % français : la mozzarella est faite de lait du Limousin, les fromages qui agrémentent la pasta viennent de Corrèze, et la viande de l'osso bucco est limousine, entre autres produits frais de saison et régionaux notamment.

La [campagne de financement participatif \(avec des pré-ventes et des surprises collectors en contres-parties\)](#), encore en cours, vise à récolter 25 000 € afin de créer un laboratoire de fabrication de pâtes (pour les pizzas et les pastas).



## La trattoria qui fait appel au financement participatif

Le projet Saint-Anne est beau et important puisqu'il occupera les anciens locaux d'un fabricant de meubles, laissés vacants depuis plus d'une dizaine d'années, au centre-ville de Limoges. Situé entre le quartier de la Préfecture, de la Place de la République, du Champ de Juillet et de la magnifique Gare des Bénédictins, ce bâtiment n'a actuellement rien d'un établissement équipé pour le domaine de la restauration et l'accueil au public. Le budget initial d'investissement pour les travaux prévoit, en tout, la création :

- D'une cuisine ouverte ;
- D'une grande salle de restauration avec plusieurs espaces ;
- D'une terrasse couverte ;
- D'un étage dédié aux réunions de travail et séminaires ;
- D'un sous-sol aménagé en laboratoire, réserve et légumerie.

6 emplois à temps plein, pour commencer, seront également créés. La création de la trattoria Sainte-Anne aurait pu être celle de toute jeune entreprise... Cependant les crises que le monde affronte depuis 2019 lui ont donné un autre tempo. La crise de la Covid et la guerre en Ukraine ont impacté le projet sur deux points : le coût des matériaux et celui de la main d'œuvre... Les investissements prévus, cohérents

dans un budget équilibré, ont subi le contre-coup de ces crises. Le soutien de leur banque ainsi que du Réseau Entreprendre Limousin et les apports personnels importants n'ont pas permis de boucler le projet initial dans sa totalité. C'est pour mener à bien ce projet gastronomique, inclusif, culturel mais aussi engagé que les fondatrices font appel aujourd'hui à leurs amis, leurs soutiens et leurs réseaux. En souscrivant à ce financement participatif régional et populaire, les contreparties seront des préventes de menus, des participations à des événements originaux ou encore des exclusivités artistiques...



# On déguste !



## Un restaurant engagé localement

Sainte-Anne et leurs fondatrices sont convaincues que leur responsabilité est de proposer une restauration authentique de qualité mais également de s'engager sur leur territoire local :

- Pour l'inclusion, au sens large, avec menant une stratégie de recrutement sans CV, à la motivation et l'implication, accompagné d'un programme de formation pour assurer des emplois durables ;
- Au service du court, du frais, du local, des productrices et producteurs régionaux et des beaux produits que les terroirs proposent ;
- Pour l'environnement et la préservation de la planète, en adoptant et promouvant des pratiques respectueuses, économes et responsables ;
- Pour la culture, l'art et le partage, grâce à de belles collaborations déjà initiées avec plusieurs artistes talentueux et surprenants : photos, peintures, illustrations...

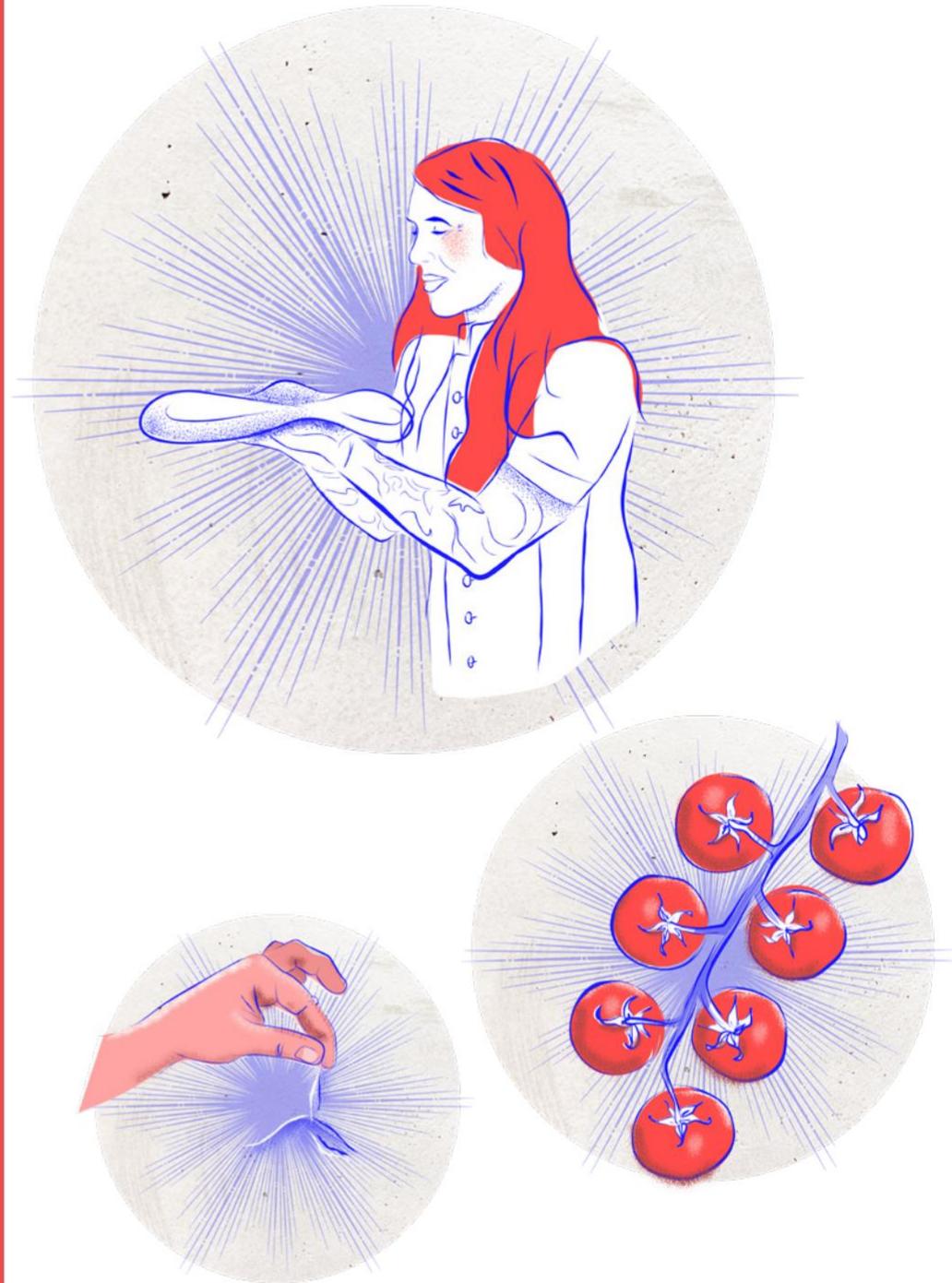
**Un livre dans les tuyaux, des ateliers culinaires, des événements et plein d'idées !**

## Un restaurant gastronomique, populaire et créatif

Connaissez-vous les trattorias ? Ces équivalents italiens des bistrots parisiens, ces lieux chaleureux et colorés accumulent les objets délibérément kitsch, tout en servant une cuisine savoureuse. Une incarnation de la dolce vita... qu'Anne a choisi de réinventer pour y insuffler sa "french touch" dans un décor jouant avec les codes du rock, du rap, de l'électro et de l'univers urbain. Avec, bien sûr, des références à l'iconographie religieuse : Sainte -Anne, la grand-mère de Jésus-Christ, y fait une apparition décalée qui ne laisse pas indifférent. Côté cuisine, Sainte-Anne **revisite tous les plats de la tradition italienne** pour défendre une consommation locale, écoresponsable... et presque chauvine.

Les pizzas, pastas, antipasti, viandes en sauce, glaces et autres grands classiques sont réinventés à partir de **produits 100% français et issus de circuits courts, tous cuisinés maison**. On vient donc pour déguster de vraies pizzas napolitaines avec de la mozzarella au lait du Limousin, des arancinis au pavé corrézien, ou encore du sorbet italien aux framboises de Corrèze. Les pizzas, réalisées sur place dans une grande cuisine ouverte et cuites au feu de bois dans un four fabriqué sur mesure à Naples, sont également proposées à la vente à emporter.

**Bon à savoir :** via la campagne de financement participatif, **chacun.e peut profiter de tarifs préférentiels.** Ex. : 10€ pour des pizzas à volonté pour 1 personne durant une soirée, 50€ pour un dîner VIP pour 2 personnes hors vins avec accueil de stars et surprises, etc.





## Une cave qui enchante les papilles

Dans le très cosy espace vin ou au restaurant, les amateurs de bons crus pourront découvrir une **carte de vins français élaborée par Séverine Bru et adaptée à tous les goûts et tous les budgets.**

Tous ont été sélectionnés pour leur noblesse, avec la volonté de valoriser les vigneron français. Et pour démocratiser l'accès à ces vins d'exception, Sainte -Anne innove en proposant un **distributeur de vin au verre** « nouvelle génération » très ludique et originale. Le vin au verre est le nouveau mode de consommation de vin qui permet de boire, en petite quantité, un vin de grande qualité; « consommer moins mais mieux » est ainsi le mot d'ordre. Les clients pourront goûter à une bonne bouteille sans pour autant être obligés de la finir ; cela permet aussi de faire découvrir de nouvelles saveurs et appellations aux clients en quête de convivialité et d'originalité.

Il suffit de choisir un cru, la quantité souhaitée (un fond de verre, un demi-verre ou un verre entier), et hop, il n'y a plus qu'à le déguster ! Il est également possible de créditer la somme que l'on souhaite dédier à un repas ou à une soirée, et de se servir ensuite en toute autonomie.

## Un restaurant qui fait bouger les lignes et dynamise son territoire

Dans l'ADN de Sainte-Anne, il y a des valeurs fortes qui se traduisent par des actes concrets :

### **L'inclusivité**

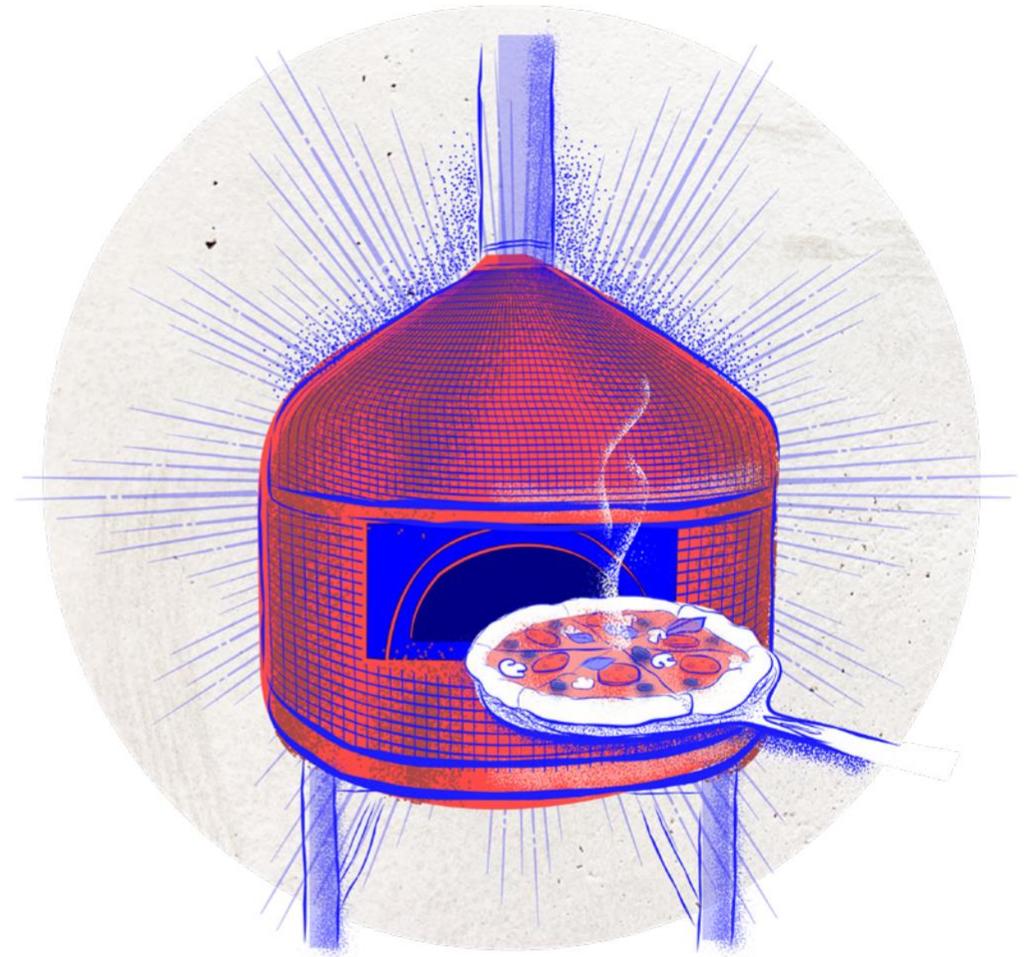
Anne et Séverine adoptent ainsi une stratégie de recrutement inclusive sans CV, qui est basée sur la motivation et l'implication et est accompagnée d'un programme de formation.

### **La préservation de la planète et la valorisation des savoir-faire locaux**

Le restaurant adopte des pratiques écoresponsables pour limiter son empreinte environnementale. Il privilégie aussi les producteurs régionaux et locaux. Les plats de Sainte-Anne mettront ainsi en lumière, entre autres, le savoir-faire de la boucherie de Plainemaison, le cochon Cul Noir Limousin de la coopérative L'écusson noir, les farines de la Minoterie Allafort, les produits laitiers de la Laiterie des Fayes, les fromages de la fromagerie Duroux et du Domaine de Fantouillet et bien d'autres fournisseurs locaux encore.

### **Un lieu d'art, de culture et de partage**

Le restaurant collabore avec des artistes talentueux et détonants, spécialisés dans la photographie, la peinture et l'illustration, dont on peut admirer et acheter les œuvres en savourant un plat d'arancini ou de pasta.



## À propos des co-fondatrices



### ANNE ALASSANE

Née à Toulouse, Anne a passé une grande partie de son enfance en Afrique. Après avoir exercé pendant neuf ans le métier de guide touristique, Anne rentre France en 2002. À Montauban et elle reprend l'exploitation agricole de ses grands-parents pour travailler la terre.

Huit ans plus tard, elle participe à la première édition de MasterChef sur TF1 et, le 4 novembre, elle est couronnée « Meilleure cuisinière amatrice de France ». Grâce à l'argent gagné, elle transforme

en novembre 2020 le domaine familial en ferme auberge, "La Pays'Anne". Cette initiative lui vaut de recevoir l'ordre du Mérite agricole en février 2011, des mains du ministre de l'Agriculture Bruno Le Maire. En 2012, Anne devient l'animatrice de l'émission culinaire Pêché Gourmand sur France 3 Limousin. Elle rejoint ensuite, en tant que Cheffe, le restaurant Chez Olympe à Montauban. Passées ces années riches en expériences et en partages, elle remporte un appel à projets du Pôle de Lanaud à Boisseuil, près de Limoges. Elle s'installe donc en 2016 dans le Limousin où elle prend les rênes du restaurant Le Lanaud. Après avoir signé plusieurs livres de cuisine, Anne est intronisée en 2019 membre de l'Académie Culinaire de France. L'année suivante, elle ferme sa cuisine pour cause de pandémie et prend la route dans un food-truck pour transporter sa cuisine chez les Français.

En 2020, elle a l'idée du concept Sainte-Anne qu'elle choisit de mener avec l'accord des siens : ses cinq filles, son fils, qui fait partie de la brigade, et ses deux petites-filles.

### SÉVERINE BRU

Suite à un DUT en biologie appliquée, Séverine obtient un diplôme d'ingénieur en agriculture, option viticulture/ œnologie et environnement.

Sa carrière l'entraîne tout d'abord à Dundee, en Écosse, où elle travaille dans la recherche et le développement sur les arômes de fruits pour un groupement de producteurs de fruits et un institut de recherche. Elle devient ensuite acheteuse fruits et légumes pour une centrale d'achat de la grande distribution, puis commerciale grands comptes pour les centrales de la grande distribution à Socopa Viandes. Après avoir beaucoup voyagé pour sa carrière, elle s'installe

à Limoges en 2007. L'année suivante, elle entre dans le groupe Beauvallet, où elle officie en tant que responsable marketing et communication. Après 13 années riches en enseignements, Séverine quitte son emploi pour allier sa passion à sa vie professionnelle : le monde du vin, dans lequel elle baigne depuis son enfance. En plus des clubs d'œnologie qu'elle fréquente depuis de nombreuses années, elle suit une formation en œnologie à Bordeaux.

Elle l'obtient avec succès pour se lancer dans un nouveau projet : créer un concept de restauration à base de produits locaux, de dégustation et d'évènements pédagogiques autour du vin.



# Informations pratiques

- Sainte-Anne, avenue de la libération (centre-ville de Limoges, au cœur d'un quartier dynamique) ;
- Date d'ouverture : 26 juillet (le jour de la Sainte-Anne !) ;
- Horaires : de 11h à 23h, tous les jours sauf le dimanche ;
- Superficie : 600m<sup>2</sup> (dont 200m<sup>2</sup> au sous sol qui seront aménagés grâce au financement participatif) ;
- Équipements : une salle de restauration assise (80 places) avec cuisine ouverte et four à bois central, un espace de dégustation de vins, 2 salles de réunions et séminaire dédiées aux entreprises et aux repas de groupes, ainsi qu'un espace détente.

## Pour en savoir plus

La campagne de crowdfunding (jusqu'au 30 septembre 2022): <https://jadopteunprojet.com/decouvrez-les-projets/detail/sainte-anne>  
<https://restaurantsainteanne.fr>

Sainte Anne Trattoria à la française  
23 avenue de la Libération 87000 Limoges

▪ ▪

