

SAINT-CHAMOND Gastronomie

L'Emporte Chef se lance dans la fabrication de falafels

L'Emporte Chef et le Pont Nantin à Saint-Chamond ont lancé la commercialisation, sous la marque L'Emporte Chef, de falafels bio sous vide.

L'idée est née presque par hasard alors que L'Emporte-Chef avait été victime de son succès et n'avait plus rien à vendre à ses clients. « J'avais préparé des falafels pour ma famille, il m'en restait un peu alors je les ai proposés aux clients. Ils ont aimé visiblement ! », se souvient Abla Cipriani. Ni une, ni deux, Abla et son mari Alexandre, à la tête du restaurant le Pont Nantin depuis 2006 et de l'Emporte-Chef à Saint-Chamond, se sont mis à cogiter. Et à élaborer des recettes de falafels, ces fameuses boulettes de pois chiches traditionnelles issues du Moyen-Orient. Elles ont été proposées plusieurs fois à la carte du restaurant et à celle du snack, avec à chaque fois un retour enthousiaste des clients. « Ils nous disaient qu'ils avaient l'impression de voyager, certains nous assuraient même qu'ils n'en avaient jamais dégusté de si bon ».

Le délice a eu lieu le jour où un client a demandé à en ramener chez lui... Et s'ils lan-



Fabriqués dans la cuisine du restaurant Le Pont Nantin par Alexandre Cipriani, les falafels y sont ensuite mis sous vide avant d'être vendus dans des boutiques bios. Photo Progrès/Clémence DUBOST

çaient leur propre gamme de falafels sous vide ? « Mon mari, Alexandre, ne raffole pas

autant des falafels que moi alors il a fallu discuter un peu mais comme nous ne faisons

jamais rien l'un sans l'autre, nous nous sommes lancés ensemble dans l'aventure ! ».

poules dans le jardin pour manger les déchets et un potager avec un composteur », détaille-t-elle pour expliciter leur vision du bien-manger et du bien-vivre.

Si la commercialisation en est à ses prémices - elle a démarré en décembre à L'Emporte Chef, ainsi que dans le magasin Biocoop des Arcades, en centre-ville de Saint-Etienne. Depuis, les falafels ont trouvé refuge dans les rayons de deux autres boutiques stéphanoises : Satoriz et Vrac en vert. Des négociations sont en cours avec d'autres enseignes pour une diffusion plus large. Il est malheureusement devenu difficile de s'en procurer directement à l'Emporte-Chef. « Nous travaillons à flux tendu pour nos commandes. Quand nous avons quelques falafels disponibles, nous les vendons à nos clients, mais nous privilégions les points de vente car ils ont une amplitude horaire plus importante. »

Stéphanie Gallo Triouleyre et C.D.

Des falafels bientôt 100 % ligériens

Ils sont 100 % français et, bientôt, les falafels de L'Emporte-Chef vont devenir 100 % ligériens. « Nous utilisons des pois chiches français. Pour le moment, nous nous fournissons chez un agriculteur du sud de la France », explique Abla Cipriani qui, avec son mari Alexandre, maître restaurateur, sont aux commandes du restaurant Le Pont Nantin et de L'Emporte-Chef. « Cette année, nous étions déjà en discussion avec un agriculteur de la Loire mais il a été victime de la grêle et n'a pas pu récolter. »

La prochaine récolte devrait permettre aux restaurateurs des falafels, fabriqués à partir de produits bio et locaux, dans leur intégralité. « L'État pousse les



En plus d'être une façon saine de diversifier son alimentation, les falafels sont un moyen d'offrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs locaux selon Abla Cipriani. Photo Progrès/Clémence DUBOST

agriculteurs à replanter des légumineuses car lentilles, pois chiches et haricots dégagent de l'azote. Cela permet donc de limiter l'apport humain pour les autres cultures », détaille Abla Cipriani. Problème, ce n'est pas parce qu'on plante, qu'on vend. « Avec ces falafels, nous proposons aux agriculteurs un débouché. » Même l'emballage a été produit localement. « Nous avons travaillé avec un graphiste de l'agence Hors piste communication, à Rive-de-Gier. Nous avions déjà travaillé ensemble et elle a fait partie de l'aventure dès le début. »

Clémence Dubost

Du bio, évidemment !

Après un an de travail, d'essais techniques divers, d'investissement dans du matériel de préparation et d'accompagnement par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Loire ainsi que par l'agence design de Laetitia Le Maner, les falafels du couple Cipriani sont désormais fin prêts. Ils sont commercialisés sous la marque L'Emporte-Chef, en sachets fraîcheur sous vide de 200 grammes et en format burgers. « Notre falafel est évidemment 100 % végétal mais aussi 100 % Bio », insiste, avec un brin de fierté, Abla Cipriani. « C'est la continuité de l'éthique que nous appliquons dans nos établissements. Nous réfléchissons beaucoup à ce que nous proposons à nos clients, nous faisons tout nous-mêmes, y compris le pain et les fonds de sauce. Nous avons aussi des