


## Angers. À 30 ans, le Resto-Troc connaît la recette du succès

Modifié le 05/11/2017 à 19:47 | Publié le 05/11/2017 à 19:46

 Écouter



Créé en 1987 à Angers, à l'initiative des habitants de l'avenue Patton, le Resto-Troc rivalise d'inventivité pour ravir les papilles. Et veut rompre avec l'image de la table du pauvre.

"C'est comme à la maison, on ouvre le frigo et on prépare notre menu." Ce midi-là, le chef cuisinier Franck Coulot s'apprête à servir une cinquantaine de couverts. "C'est moins que d'habitude où l'on tourne entre 60 et 80 convives."

**Du fait maison à 7 €**

Peu importe. La brigade du Resto-Troc est à la manœuvre en cuisine pour proposer un menu entrée, plat et dessert, "et parfois même du fromage". La promesse d'un repas équilibré, fait maison, pour 7 €.

**On paye en fonction de ses revenus**

Ici, on paye en fonction de ses revenus. 1,10 € pour les enfants et à partir de 1,90 € pour les gens les plus modestes. Un concept qui fonctionne, depuis son origine, sur la solidarité. Et qui s'inscrit en pourfendeur du gaspillage. Les menus sont élaborés avec les produits de la banque alimentaire et du Jardin de cocagne angevin.

**Une invitation à rompre la solitude**

Autour de la table, on retrouve des gens de tous horizons. "Le mercredi midi, c'est plutôt familial. Des mamans avec leurs enfants ou des grands-parents. Après le repas, on propose des jeux." Une invitation à rompre aussi la solitude. "Des personnes seules nous rejoignent. On ne leur saute pas dessus quand elles arrivent. On leur laisse le temps."

Resto-Troc, 18, rue Louis-Boiramé, à Angers. Ouvert le midi, du lundi au vendredi, sur réservation.

#ANGERS