

[PORTRAIT D'ENTREPRENEURS DES COMBRAILLES]

1 **Nom - Prénom** : Franck Soucasse

2 **Nom du commerce - Commune** : La table du Barbu – Giat

3 **Pourquoi on a sauté le pas !**

Quelques mots sur votre histoire, d'où vous venez, votre contexte, votre rêve... bref, ce qui a fait que vous avez pris la décision de « sauter le pas » de l'installation !

Je viens de divorcer, je repars de zéro. J'ai décidé de me faire plaisir et d'enfin réaliser ce que j'avais envie de faire depuis très longtemps. J'ai eu plusieurs restaurants et j'ai essayé de faire plaisir aux gens. Pour ce nouveau projet, je voulais avant tout me faire plaisir : travailler avec des produits locaux, proposer une cuisine d'improvisation (selon ce que les producteurs me proposent, avec des produits et légumes de saison).

4 **Notre rêve qui devient réalité (ou notre projet)**

C'est quoi votre projet, votre entreprise... quelques mots pour l'expliquer

Restaurant de producteurs : je ne travaille qu'avec des producteurs. 40/45 km autour de Giat. Même pour le sel => producteur de Vendée. (Ex : Lait/beurre/crème fraîche => ferme des Combes. Saint-Nectaire => ferme du Roc)

Caviste : 143 références de vins : 95% en bio et petits producteurs, toute la France. Quasiment à 60% de vins naturels. Les vins sont différents chaque année, car ils doivent s'adapter au climat. J'ai appris avec le vin à développer mon palais.

Organisation de mon travail, sur 7 jours/semaine : 4 jours d'ouverture (du jeudi midi au dimanche soir), 1 jour de compta, 2 jours sur les routes pour aller chercher les produits en vente directe (tous ne livrent pas). Ouverture les jours de foire.

5 **Pourquoi sur Chavanon Combrailles et Volcans ?**

Ce qui vous motive/vous plaît ici

Ça fait 13 ans que j'habite à Giat. Je voulais créer une autre entreprise et partir de chez moi, pas trop loin non plus pour rester proche de mes enfants. En Juin 2023, un jour de foire : les anciens propriétaires vendaient leur matériel (pour de la petite restauration), j'ai trouvé que le local était intéressant avec une cuisine ouverte sur la salle de restauration. Je leur ai demandé si je pouvais acheter aussi les murs et ils ont accepté.

En aparté, notre histoire avant notre arrivée à Giat : on est restés 17 ans dans les Cévennes et on a créé une grosse structure touristique : location d'ânes (50 ânes), table d'hôte très bien notée dans le Gallimard des Cévennes. Envie d'arrêter cette activité et partir des Cévennes : allergie aux chêne vert des Cévennes. C'était devenu très touristique, trop à mon goût. Vente puis achat d'une structure à Aumont-Aubrac. Retapé. Restés que deux ans.

On avait des amis à Gelles. On a visité deux lieux : le château de Nébouzat à Recoleine et le hameau de Jandaleix à Giat. C'est là qu'on a choisi d'acheter pour créer la Ferm'ânerie. Cela m'a plu que ce soit un territoire moins touristique.

6 Comment on s'y est pris / ceux qui nous ont aidé

Pendant la construction du projet : les rencontres, l'accompagnement, la recherche d'un lieu, l'accueil des habitants sur le territoire...

J'ai été très agréablement surpris de l'accueil de mon projet sur le bourg de Giat. Lorsque j'ai présenté ma volonté de faire un travail uniquement avec des acteurs locaux, ça a énormément plu. J'ai eu un super accueil des personnes/structures suivantes : l'UCAG (Union des Commerçants et Artisans Giatois), la commune, Damien Heyraud de CCV qui m'a fait tout le dossier (c'était très difficile pour moi car j'étais en dépression suite à la séparation), j'ai vraiment été aidé moralement. Un député est venu manger et m'a fait des éloges. La sous-préfète idem.

NB : Grosse galère : impossible d'obtenir un numéro SIRET. Je suis allée au greffe à Clermont-Fd, j'ai forcé la main pour obtenir le SIRET. Dossier déposé le dossier le 2 septembre, obtention du numéro le 7 novembre, ouverture le 9 novembre. Dossier réalisé avec France Services, allo INPI. Restauration traditionnelle => CCI. Rencontre de Nathalie ANDAN à la CCI.

7 Une chose dont on est fier (ou notre meilleur souvenir)

Dans la mise en œuvre et la réalisation de votre projet.

Je suis fier de la devanture de mon restaurant. J'ai dessiné la devanture et ses différents éléments. Ma nièce a réalisé le logo. J'ai fait réaliser les différents éléments par un menuisier ébéniste/artiste.

Alice, que je vais embaucher bientôt en contrat saisonnier, m'a redit que les gens lui disent qu'ils viennent et reviennent car même s'ils mangent deux fois du poulet, ils savent que ça ne sera pas le même goût.

Je vais aussi prendre quelqu'un en CDI pour cuisine et service.

8 Et la famille/les amis dans tout ça ?

Si vous avez une famille (conjoint, enfants...) : comment ils vivent le projet, leur nouvelle vie, ce qui a changé pour la famille ?

Les enfants m'ont fait une lettre. J'ai 5 enfants (de 34 ans à 9 ans), 4 d'entre eux m'ont écrit une lettre pour me dire qu'ils étaient fiers de moi, d'avoir réalisé ce projet en si peu de temps et dans les conditions morales dans lesquelles j'étais à ce moment-là. Ils m'ont écrit « On va te prêter un peu la confiance qu'on a en toi avant que tu ne retrouves la tienne ». Ces mots résonnent encore en moi, j'y repense souvent. Je m'aperçois que je leur ai transmis quelque chose... et j'en suis fier.

Mes amis, quand je leur disais ce que j'allais faire, ils m'ont dit que j'étais fou et que ça ne marcherait jamais à Giat. Je suis fier de leur montrer que la folie ça marche.

9 Le conseil qu'on vous donne

Ce que vous diriez, suite à votre expérience, à des personnes qui aimeraient aussi construire leur projet et venir s'installer « à la campagne » (les atouts qu'il faut avoir, les pièges à éviter), éventuellement un lieu d'échange ou de rencontre à recommander qui vous a soutenu.

Se faire plaisir avant tout, il faut commencer par là. Quand on arrive à ça, c'est plus facile de transmettre nos valeurs. Des gens de Clermont-Fd viennent et disent « on vient pour vous, on veut vous rencontrer et entendre ce que vous avez à nous raconter sur les producteurs et les vigneron avec qui vous travaillez ». C'est mon histoire, depuis mes 18 ans, j'aime travailler en local et j'aime connaître les histoires des gens avec qui je travaille.

10 Acceptez-vous un/des post sur nos réseaux sociaux (mise en avant de votre commerce) :

Oui

Non

Portrait chinois :

Si vous deviez exercer une autre profession, ce serait : je ne sais pas !

Votre fleur préférée : **la pensée** (car je n'ai pas toujours eu une vie très agréable, et dans cette fleur je retrouve les moments positifs)

Une date pour le magasin : 9 novembre, l'ouverture du restaurant

Une citation que vous aimez reprendre :

« ils ne savaient pas que c'était impossible alors ils l'ont fait... » de Mark Twain

11 Photo de vous :



12 Photos de votre commerce :