

Jean est étudiant.

Il s'est intéressé par les AMAPs. Une association pour le maintien d'une agriculture paysanne, qui regroupe des consommateurs et des producteurs locaux proposant leurs productions sous forme de panier de fruits et légumes, de viandes, et autres.

Il est réticent à vouloir en acheter puisque lorsqu'il se retrouve devant son panier, il lui a proposé des produits de saison, qu'il ne sait souvent pas préparer.

Ainsi notre projet Restube permet aux étudiants de manger mieux et moins cher.

On vous explique.

Des producteurs amènent leurs productions dans un lieu consacré aux paniers AMAP.

Arrive le cuisinier dans ce point relais. Il découpe soigneusement les légumes et les mets dans des boîtes en aluminium pour conserver la fraîcheur des produits.

Il repart dans son camion ambulant, avec ses préparations et les paniers puis les acheminent vers un campus universitaire de Saint-Étienne.

Il est midi, les étudiants sortent des cours, et après un réel effort toute la matinée, ils ne songent qu'à débrancher leurs cerveaux pour se concentrer sur leurs assiettes.

Ils sortent et voient un camion stationné sur le parking de l'école, avec quelques personnes qui attendent devant. Curieux, ils s'approchent eux aussi.

Le camion ressemble à une baraque à frites, sur l'étalage des fruits et légumes : ça à l'air un peu plus bio.

Un cuisinier prépare à la chaîne des repas. Il est 12h, il fait une démonstration de cuisine. Il est plutôt pédagogue, et commente tous les gestes qu'il fait. Ça n'a pas l'air compliqué à reproduire. C'est un plat à base de pomme, de courgettes et de fromage frais, ça à l'air plutôt bon.

Il prépare une assiette et la dépose sur une espèce de plaque tournante. Quand on lui demande pourquoi l'assiette tourne, il pointe du doigt vers le haut.

Une caméra, dans le camion le suit en tracking, c'est-à-dire qu'au moindre geste du cuisinier, la caméra suit le mouvement.

Cette caméra permet de constituer des tutoriels de cuisine, qui sont retransmis sur une application, « restube ».

Regard sur le camion. Sur l'étalage, les plats tous chauds qui viennent d'être préparés sont distribués en contrepartie d'une somme de 3euros. Un repas sain et peu cher, ça donne envie.

On indique donc à tous les autres étudiants envieux, de télécharger l'application restube, où ils pourront réserver leurs paniers ou leurs plateaux repas pour la prochaine fois.

Il est présent une fois par semaine sur le même campus, et un autre cuisinier sera présent sur un autre campus le jour suivant.

Le cuisinier se porte bien, il reçoit un pourcentage sur la totalité des plats vendus, et puis il rencontre du monde, il prend l'air frais, et cuisine dans des conditions différentes.

Cuisiner pour 60 personnes dans 9m², c'est un petit challenge

Application RESTUBE

Restube App est une application qui suit en continue le parcours court du cuisinier.

Il propose différents services, tels que la réservation des plats cuisinés ou des paniers AMAPs, la connaissance des trajets du cuisinier au fil de l'année, les recettes qui sont proposées selon le lieu choisi.

Il permet de revoir par vidéo les recettes cuisinées par le chef qui sont également restituées par écrits. Il y aurait éventuellement une fiche détaillée de tous les cuisiniers, dans l'espoir de forger une entité culinaire stéphanoise et permettre un contact entre cuisiniers et consommateurs plus facile.

L'application propose une explication détaillée des produits du panier AMAP, de la manière dont on cuisine les légumes, de quelle manière il pousse et à quelle saison on les trouve prêt à être dégustés. Un album photo retranscrit les ambiances selon chaque lieu, incitant ainsi les étudiants à s'y rendre pour passer un bon moment.

Enfin, une boîte de dialogue autorise un retour sur la cuisine consommée, de faire un échange entre les internautes et les cuisiniers, et un échange entre les internautes, de solliciter des envies et des avis culinaire, et de favoriser un partage d'idées.