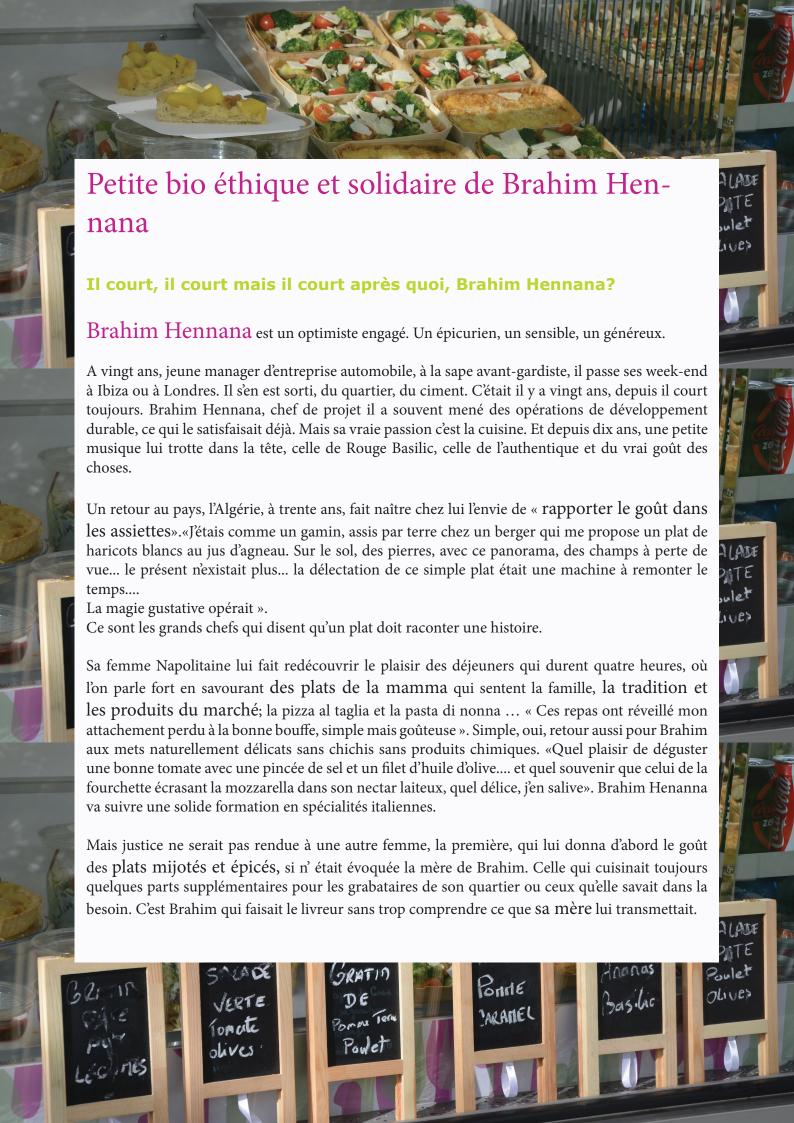
Dossier de Presse Rouge Basilic food-truckéthique et solidaire











Le Concept Rouge Basilic

Rouge Basilic est un concept nouveau de food-truck. Rouge Basilic propose un service de restauration rapide à midi et le soir, à bord de camions qui stationnent dans des quartiers à forte activité, travailleurs et étudiants. Les points de vente situés dans des villes d'Île-de-France sont repérables sur www.rougebasilic.net. Comme son fondateur, Rouge Basilic est authentique et généreux.

La personnalité de Brahim Hennana a voulu que Rouge Basilic se développe sur la base de **trois principes** :

ONE Saveurs originales élaborées par un Chef à partir de produits sains et locaux

TWO Préservation de l'environnement

THREE Ethique sociale

Ce n' est pas un food-truck, c'est mieux qu'un food-truck

Les plats et les desserts proposés par Rouge Basilic allient le bon goût français aux saveurs d'ailleurs. Sans saler l'addition. Les recettes d'Italie, les épices d'Orient et autres aromates recherchés, tel le basilic rouge (tiens, tiens), font de la pause repas une évasion gustative. Trois ou quatre plats sont proposés pour le déjeuner et le soir, selon les produits de saison, frais et locaux : gratins de légumes, pizzas, recettes à base de pâtes, de pommes de terre, rolls, bagels, desserts maison. Le tout préparé quotidiennement par une équipe d'anciens demandeurs d'emploi.

Le food truck qui propose de la bonne bouffe dans des emballages bio

Rouge Basilic fait participer ses clients à la protection de l'environnement. Ils sont incités à rendre les emballages et la vaisselle, tous biodégradables. Un repas leur est offert en échange de dix emballages retournés au point de vente.

L'esprit d'entraide de Rouge Basilic se traduit par une démarche d'insertion originale de ses futurs collaborateurs. Jeunes sans qualification privés de débouchés et seniors sans emploi, femmes cherchant à reprendre une activité, handicapés, sont les bienvenus dans notre structure, agréée Entreprise Solidaire. Ils bénéficieront d'une formation en restauration sous la direction de notre chef cuisinier. Un apprentissage progressif complété par des cours de théâtre. En effet, Rouge Basilic libère le goût, et la parole! A Colombes, les troupes de théâtre Trottoir Express et Compagnie d'Ailleurs enseignent aux apprentis de Rouge Basilic l'art de l'expression verbale et corporelle. Une belle manière de redonner joie et assurance aux personnes qui ont perdu confiance en elles.

Le food truck qui pense aux autres



La politique sociale

L'objectif de Rouge Basilic: proposer une insertion responsable et durable aux personnes en recherche d'emploi.

L'humain est au coeur de l'activité de Rouge Basilic. L'objectif est de transmettre des savoirs-faire mais aussi un savoir-être à un public en difficulté.

Rouge Basilic est agréé Entreprise Solidaire et souhaite recruter des demandeurs d'emploi notamment des jeunes sans qualification ou sans expérience, des séniors, ou des femmes en reprise d'activité. Rouge Basilic s'interesse aussi aux personnes handicapées qui peuvent bénéficier d'un recrutement direct ou indirect (salariés d'ESAT détachés dans notre laboratoire).

La formation donnée par Rouge Basilic

Rouge Basilic propose des parcours de formation cohérents dans lesquels s'articulent les différentes bases du métier dans un parcours progressif tenant compte des processus d'apprentissage de chacun et des objectifs individuels fixés.

La pédagogie de Rouge Basilic s'appuie sur un apprentissage technique mais aussi sensoriel.

Il est important pour les collaborateurs de comprendre leur métier et de ne pas être de simples éxécutants. Ils sont intégrés à chaque étape de l'entreprise: leur est proposé par exemple de faire le marché avec le Chef cuisinier, de faire la cueillette chez des maraîchers, ou de visiter des producteurs locaux pour découvrir de nouvelles saveurs.

Rouge Basilic organise des formations techniques avec un certain nombre de prestataires tel que l'Ecole FERANDI, des Meilleurs Ouvriers de France ou des associations culinaires ou de promotion du terroir.

Dans le cadre d'un plan de formation Rouge Basilic accorde une attention particulière à la lutte contre l'illettrisme en mettant en place des formations pour l'acquisition des savoirs de base (Linguistique : français à l'écrit et à l'oral, orthographe, grammaire, capacité de synthèse, mathématiques, initiation à l'informatique, bureautique...).

Plus largement Rouge Basilic propose des animations avec des intervenants extérieurs sur des thématiques aussi variées que la formation aux risques du travail, aux premiers secours, les pratiques alternatives de consommation, la nutrition, l'hygiène corporelle ou la gestion d'un budget.

Rouge Basilic a créé un partenariat avec des troupes de théâtre de rue de la ville de Colombes : TROTTOIR EXPERSS et COMPAGNIE D'AILLEURS.

Le théâtre favorise l'émancipation, permet aux participants d'être acteurs de leur vie et de devenir «créateurs et autonomes ». Cette pédagogie originale facilite l'apprentissage de l'estime de soi: Facilitateur de l'expression, elle permet une réelle construction sociale.

Des Sorties culturelles collectives seront également financées par Rouge Basilic.



La politique sociale

Afin de permettre aux collaborateurs de Rouge Basilic d'acquérir une indépendance optimale, leur est offerte la possibilité d'acheter une franchise Rouge Basilic.

Après trois ans de travail, Rouge Basilic propose d'acheter une franchise à des conditions particulièrement accessibles (paiement étalé des droits d'entrée, frais d'utilisation de la marque limités, etc.) mais surtout de bénéficier d'un accompagnement soutenu en construisant un réel parcours d'entrepreneur avec des formations appropriées.

Rouge Basilic souhaite donner les clefs de la réussite à ses salariés en quête de responsabilité.

«J'ai toujours voulu allier le solidaire à mon activité. Je voulais un food truck innovant»







Dossier de presse Rouge Basilic 2015

Le Camion, les produits

Le camion est peu bruyant et ses consommations d'énergie ont été amoindries pour minimiser la puissance du groupe électrogène et le bruit.

Le design extérieur et intérieur des food truck Rouge Basilic a fait l'objet d'un soin particulier. A l'arrière des autocollants qui peuvent varier pour une meilleure intégration au paysage urbain.

Le camion est aussi une épicerie ambulante

Il est possible d'acheter des produits sortant légèrement du cadre d'une commande classique de restauration rapide. Rouge Basilic propose des produits issus de la production locale (Val D'oise, Yvelines), et de l'agriculture raisonnée.

On pourra ainsi acheter de la sauce tomate, des herbes, des pâtes, etc. des paniers de fruits frais à partager au bureau, des paniers de légumes frais à rapporter à la maison.

Le camion est privatisable:

faites entrer chez vous l'authentique, la gastronomie, le solidaire

Les produits et l'éco-responsabilité

Les préparations de Rouge Basilic intègrent en priorité des ingrédients sains et frais à un prix accessible.

Loin d'être un «Fast Food », Rouge Basilic offre à ses clients une large gamme de produits dans un esprit « Fast Good » : des gratins de pommes de terre garnis, par exemple, servis chauds et cuits au four, des salades, des pizzas et des desserts maison concoctés avec des produits frais et de saison. Une place de choix dans nos camions est réservée à la vente de produits originaux issus du savoir-faire des petits producteurs.

Nos emballages et vaisselles biodégradables conçus par nos partenaires tels que ECOLOMIQUES, PANIBOIS ou DPL, sont en fibre de bambou, bois ou PLA.

Le PLA est 100 % biodégradable, compostable et conforme à la norme européenne (NE).

Rouge Basilic a mis au point un système de fidélisation qui encourage ses clients à retourner les emballages usagés. Ils obtiennent un repas gratuit en échange de dix emballages retournés. L' emballage retourné est envoyé vers les canaux appropriés pour le recyclage.

De cette façon, Rouge Basilic ne sensibilise pas seulement sur la question de l'emballage et le recyclage durable, mais cultive aussi une habitude de consommation consciente et consciencieuse.



La Carte



DINDE FUMEE

moutarde au miel, roquette, tomate, sweet cornichon, dinde fumée

cream cheese, basilic-menthe, roquette, concombre, oignons rouges, tomates séchées, féta

moutarde au miel, cream cheese, roquette, tomate, poulet braisé, cheddar râpé

CHEESY

moutarde au miel, laitue, tomate, concombre, emmental

VEGGIE

cream cheese, laitue, concombre, avocat, tomate confite

bagel du mois

SUPPLEMENT double cream cheese 0,50€



viande de boeuf, cheddar, tomate coeur de boeuf, salade iceberg, oignons rings, sauce barbecue «maison»

LE CHICKEN CRUST

steak de poulet «croustillant», sauce iceberg, tomates

LE HIPPSTER KING

steak de boeuf «180g», foie gras d'Ambert, oignons, caramélisés, salade mâche

LE FRENCH TASTE

steak de boeuf préparé (ail, échalottes, fines herbes), suace fourme d'Ambert, oignons caramélisés, salade mâche

steack de boeuf, cheddar, sauce barbecue «maison»



MARGHERITA 4,5€ Tomate cerise, Mozzarella, Basilic MELANZANE 4,5€ Aubergine, Tomate cerise, Pesto 4,5€ Crème 4 fromages , Mozzarella, Gorgonzola, Provola 4,5€ Tomates, Mozzarella de Buffle, Basilic GORGONZOLA 4,5€ Cèpes, Gorgonzola, Noix PART



SALADES DE PATES Penne, Mozzarella, Tomate, Pesto vert, Olives noires

Poulet, armesan, Salade romaine, Tomate, Sauce maison,



	255
Muffins	2.5 €
Cookies	2.5 €
Cookies	XXL 3 €
Brownies	2.5 €
Salade de Fruits	3.5 €
Panna Cotta	3.5 €
Cheese Cake	3.5 €
Vérine du CHEF	3.5 €



LES CLASSIQUES (33 cl) Evian • Coca Cola • Coca Zéro • Oasis Tropical • Ice Tea • Minute Maid • Sprite

LES CLASSIQUES (50cl) 2 €
Evian - San Pelligrino - Coca Cola - Oasis Tropical - Ice Tea -

LES ORIGININALES

2.5€ Thé Arizona Pêche • Thé Arizona Miel • Thé Arizona Citron • Thé Arizona Grenade



MENU

d'autres recettes délicieuses...





On parle de Rouge Basilic

Couverture presse et web:

Rouge Basilic lauréat de l'appel à projets 2013, site des Hauts de Seine, décembre 2014

Rouge Basilic « créateur d'appétit » est une entreprise d'insertion, Radio Etic, avril 2014

Entreprise solidaire, Rouge Basilic a pour but de promouvoir au mieux l'agriculture biologique francilienne, Centre de Ressources régional de l'économie sociale et solidaire, février 2014

Rouge Basilic le traiteur solidaire, page 9, La Lettre Bleue du Conseil Général des Hauts de Seine, novembre 2014

Brahim Hennana à l'affiche, lauréat, 20 minutes, novembre 2014

Brahim Hennana à l'affiche, lauréat, Direct Matin, novembre 2014

Selfie avec Laurent Favre et Florent Ladeyn, Tous à table avec le pain, United States of Paris, septembre 2014

10 food truck qui sortent vraiment de l'ordinaire, site resto connection, novembre 2014

Reportage RB:

Gros plan sur un projet économique social et solidaire, Site des Hauts de Seine, août 2014



www.rougebasilic.net

Contact presse: www.rougebasilic.net contact@rouge basilic.net

«Venez déguster un petit gratin, je vous parlerai de Rouge Basilic»



