

inter-
ainsi
offre
urs. ●
d.com

PRIX

Trattino fait pétiller La Bourse Badoit

De la Botte au podium il n'y a qu'un pas. Le concept de lieu hybride culinaire 100 % bio et italien Trattino a, en effet, remporté La Bourse Badoit 2019 dont le jury était présidé par le chef Thierry Marx. Fondé à Lyon par deux frères, Davide Fontana et Ettore Cavallin, originaires de la vallée Bormida en Italie, Trattino s'inspire de l'ambiance familiale des trattorias transalpines. L'espace se décline en trois dimensions : un restaurant proposant une cuisine gourmande réalisée minute avec des produits locaux et bio, un café-bar bio et équitable proposant cocktails et smoothies « zéro gaspi » mais également une épicerie bio locale et équitable avec des produits vendus en vrac.

Au sein de ce lieu protéiforme, l'équipe souhaite proposer des animations culturelles : ateliers de



Davide Fontana (à gauche) et Ettore Cavallin, les fondateurs de Trattino.

cuisine, échanges avec les producteurs, expositions, diffusion de compétitions sportives... La dotation se compose ainsi d'un coaching d'experts en communication, cuisine et gestion mais aussi d'un approvisionnement en bouteilles de Badoit et Evian, de 10 000 €, d'un soutien juridique via LegalVision et enfin de l'intégration au programme d'incubateur Emergence Concepts. ●