



Communiqué de presse
Janvier 2015

URBAN GARDEN Café : UN SALAD BAR « MADE IN TOULOUSE »

Symboles de la restauration rapide américaine au même titre que les fast-food, les Salad Bars, arrivés en France en 2003, connaissent un véritable succès.

Loin d'être de simples phénomènes de mode, ils répondent aux attentes des consommateurs : manger sainement et rapidement à un prix correct. Si de nombreuses franchises ont décliné le concept, c'est parfois au détriment du choix et de la qualité des produits.

C'est en partant de ce constat que Christelle Ditgen-Roux et Christian Vérot ont décidé de créer leur propre concept de salad bar adapté aux goûts des Toulousains, URBAN GARDEN CAFE qui a ouvert récemment à Labège.

→ URBAN GARDEN Café : des produits frais, des producteurs locaux et plus de 40 ingrédients



En créant leur atelier des salades, Christelle Ditgen-Roux et Christian Vérot souhaitent offrir aux consommateurs des produits de grande qualité tout en proposant une grande diversité.

Pari réussi : Ici, **les produits sont frais et cuisinés sur place** le matin. **La production locale a été privilégiée** : les fruits et légumes sont issus d'un maraîcher de Saint-Jory, le pain sort du four d'une boulangerie de Saint-Orens et les charcuteries sont signés Maison Garcia ! Pour les produits

dits « sensibles » comme les œufs, les pâtes, le quinoa, **URBAN GARDEN Café a opté pour le bio**. Le consommateur a le choix parmi plus de **40 ingrédients** qui changent selon les saisons.

Les combinaisons sont infinies et permettent de varier les plaisirs chaque jour. Et pour les jours « salade off », la carte propose également des soupes et des tartes « home made » qui seront rejointes dès 2015 par des nouveautés comme le burger... sur mesure bien sûr !

Pour les becs sucrés, laitages, fruits frais et mini desserts gourmands sont là pour combler leurs envies. **URBAN GARDEN Café privilégie le bon et le fait maison**.

Dernier point important aux yeux des créateurs, l'accueil. Christelle, Natalie et Christian, après leur matinée aux fourneaux, prennent à cœur d'accueillir, de conseiller et de chouchouter leurs clients pour que la pause-déjeuner soit un vrai moment de détente.

Le plus : Les clients peuvent commander en ligne, venir retirer leurs salades gourmandes, soupes et tartes salées ou se les faire livrer sur www.urbangardencafe.fr





→ URBAN GARDEN Café : une reconversion professionnelle réussie



A l'origine du concept URBAN GARDEN CAFE, Christelle Ditgen-Roux et Christian Verot ont fait le choix d'**un vrai changement professionnel**. Ces deux ex-cadres de chez Novartis, ont parcouru le monde et **c'est au cours de leurs séjours à l'étranger que l'idée du salad bar a germé.**

Le temps de peaufiner le concept et Christelle et Christian ont laissé derrière eux une vie professionnelle devenue **trop éloignée de leurs valeurs.**

Changer de vie n'est pas simple et encore moins dans la période actuelle. Il aura fallu **deux ans pour que le premier URBAN GARDEN Café voit le jour**. Deux ans de prospections, de visites de locaux et d'argumentaires auprès des banques. Une période que Christelle et Christian ont mis à profit en prenant des cours de cuisine, de gestion liée à la restauration, au Greta, chez Touriséo et chez Olivier Pichot, chef étoilé au Mans, pour la technique et la rigueur.

Ces embûches n'ont pas altéré leur motivation et quelques semaines après l'ouverture, ils ne reviendraient en arrière pour rien au monde.

Les infos pratiques : Ouvert du lundi au vendredi, de 11h30 à 15h30
227 rue Pierre Gilles de Gennes, 31670 Labège
Tel :05 62 17 07 36

