UN ANCIEN ÉTUDIANT DE L'OVSQ OUVRE SON RESTAURANT FAST GOOD «POP' TATOES»

En 2006, Antoine Lunel obtient un master Ingénierie du développement durable / Responsabilité sociétale des entreprises (IDD/RSE) à l'Observatoire de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (OVSQ).

19, rue Jussieu 75005 Paris

Ce jeune homme de 32 ans curieux de tout, passionné, qui semble dévorer la vie à pleines dents, a suivi, après un bac S, des études d'économie et de gestion, spécialisées en environnement et a obtenu en parallèle un diplôme universitaire de Russe, il a ensuite intégré le Master Ingénierie du développement durable / Responsabilité sociétale des entreprises (IDD/RSE) de l'Observatoire de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines. Intéressé par l'environnement depuis le plus jeune âge, ces études ont été un choix fluide.

Amoureux de la Russie, il a découvert le concept de la Pomme de Terre garnie au début de ses études lors d'un voyage à Moscou avec son ami d'enfance devenu par la suite son associé.

Après différents emplois, en analyse extra-financière ou en tant que consultant développement durable, Antoine et son ami Brice décident, en 2009, de réaliser leur rêve et de lancer le concept en France. Il est très simple : garnir une pomme de terre cuite au four tout en mangeant équilibré, chaud pour un prix abordable.

Au cours de ces différents voyages, Antoine découvre que la pomme de terre existe dans de nombreux pays, garnie d'ingrédients typiques des différentes cultures. Lorsque le projet a émergé, Antoine a intégré sa « touche » développement durable avec des pommes de terre picardes issues de l'agriculture raisonnée, des ingrédients frais, des sacs en papier, des couverts à emporter biodégradables, des boissons bio et même une bière locale parisienne…dans une démarche d'amélioration continue.

Depuis 3 mois, le restaurant de Jussieu a ouvert ses portes et battra son plein durant l'année scolaire avec les étudiants de Jussieu entre autres, une boutique rue Montorgueil est déjà ouverte. A 32 ans Antoine et ses associés sont à la tête d'une entreprise avec 2 restaurants intégrés, 2 franchises et une dizaine de salariés, incluant des valeurs de développement responsable : les emballages à emporter sont construits à 80 % de matières recyclées et les barquettes en bois sont réutilisées. Arrivées en fin de vie, ces dernières partent dans une association de jardinage pour enfants à Paris.

Ce projet n'a pas fini de grandir et d'autres franchises sont à venir. Antoine est plein d'énergie et de projets et pense déjà à de nouveaux investissements dans le développement durable d'ici 5 ans !

Qu'il est agréable de voir que certains de nos étudiants utilisent leurs acquis pour mettre du sens dans nos assiettes et dans nos vies….

Félicitations et un grand merci pour cet accueil chaleureux.

Anabelle Doisy