

Alaude Lefebvre, Valentin Rosse, cofondateurs.
 sublimeurs.fr / hello@sublimeurs.fr / @sublimeurs



© Maxime Dufour Photographies

SUBLIMEURS, UN SITE POUR MANGER BON ET LOCAL

À 24 ans, Alaude Lefebvre a créé son entreprise afin de fournir aux habitants une liste de restaurateurs et d'artisans qui suivent la tendance de la gastronomie responsable.

L'entrepreneuriat, c'est dans son ADN. Avec deux parents entrepreneurs, la route était toute tracée. Si bien que, dès que la Marcquoise a pu créer sa première entreprise à tout juste 20 ans, elle s'est lancée en vendant des bijoux sur des marchés.

CIRCUIT-COURT

Un an plus tard, au détour d'une conversation, naissent les prémices de

Sublimeurs. «*J'étais au restaurant avec ma mère qui a adoré son assiette. On a demandé au restaurateur d'où elle venait et il nous a indiqué qu'elle était fabriquée par un artisan local.*» C'est le déclic. «*J'ai voulu mettre en évidence ce lien incroyable qui existe entre les restaurateurs qui travaillent en circuit-court avec des artisans locaux que ce soit pour la décoration ou l'alimentation*», raconte Alaude.

VALORISER LE LOCAL

Elle démarre son entreprise à la fin de ses études, en septembre dernier, avec Valentin Rosse, un ami d'enfance de son frère. Et s'implante à Marcq, «*une évidence*». L'idée ? Créer une plateforme qui recense les restaurants responsables, et leurs partenaires artisans et commerçants afin d'éclairer les clients qui souhaitent manger «*du beau, du bon et du local*» et retrouver les produits vus ou goûtés au cours d'un repas. Aujourd'hui, une quinzaine de res-

taurateurs et les artisans avec lesquels ils travaillent (fromager, fleuriste, céramiste...) sont mis en valeur. L'équipe de Sublimeurs souhaite se développer dans les Hauts de France pour promouvoir une quarantaine d'enseignes sur son site d'ici la fin du mois d'août.

PRENDRE SOIN DE LA PLANÈTE

Ce qui anime surtout la jeune fondatrice de Sublimeurs, ce sont les démarches de responsabilité sociale des entreprises (RSE) : «*j'ai grandi en face de la ferme de la famille Goethals, dans les Belles Terres, et je sais depuis toujours que nos ressources sont épuisables, qu'il faut prendre soin de notre planète, et donc valoriser les productions locales. Avec la plateforme, nous tentons d'éduquer les clients qui vont acheter local, faire attention à leurs déchets et renouer du contact humain*». Et pourquoi pas revitaliser les commerces des centres-villes en allant chez le même boulanger ou fleuriste que le restaurateur du coin ?