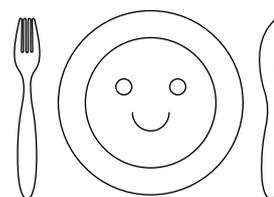


UN BON PIQUE-NIQUE LOCAVORE

La vie nomade et les vacances à mobilité douce en pleine nature, appellent à une nouvelle offre de restauration, ultra locale, à déguster en toute liberté où prendre son temps prend tout son sens.

Are you local ? Il y a des années, sur une place de Rochefort-sur-Loire un couple de Britanniques nous questionne. Ils sont à la recherche d'indices, de bons plans, de quelques bonnes adresses bien d'ici. Nouvellement arrivés à l'époque, nous n'avions pas pu les aider, en dehors de noms de bons vins d'Anjou. Aujourd'hui, installée dans une autre petite ville des bords de Loire, je peux dire que je connais personnellement les gens qui produisent les trois-quarts de tout ce que je mange ou ce que je bois. Je suis devenue locavore^[1]. Ce réseau constitué au fil du temps est un trésor que je partage avec fierté et très souvent le samedi matin quand je vais au marché.



En voyage, en vadrouille, je suis aussi à l'affût. Paysages inconnus, cultures mystérieuses, couleurs et odeurs. Que mange-t-on ici ? Les talents sont souvent bien cachés, discrets, tapissés au fond d'un fournil, à l'abri d'un laboratoire de charcuterie, dans les allées d'un potager patiemment cultivé. De passage pour quelques jours ou quelques heures, comment être locavore loin de chez soi ?

**GEORGINA
GENSOLLEN MCDERMOTT**
Créatrice de *LEBONPICNIC*

En quête de temps et de pépites

Cette rencontre avec le local se mérite. Adopter le fameux « slow life » exige du temps. Nous assistons au développement d'une nouvelle forme de consommation des territoires. On parcourt les villes et les campagnes à un nouveau rythme : à pied, à vélo, en bateau, à cheval, en camion aménagé. On loge chez l'habitant, on campe dans les jardins, on suit le guide local, on visite les fermes, on cuisine avec les chefs, on séjourne chez les producteurs avec lesquels on participe aux récoltes. La nécessité de soutenir l'économie locale, les commerçants de proximité et les circuits courts est une évidence.

LEBONPICNIC met en relation des visiteurs curieux et gourmands avec des artisans ou cuisiniers, créateurs de spécialités locales autour d'un repas symbole de liberté et de convivialité : le pique-nique à la française. La plateforme - place de marché - permet de commander un pique-nique local en ligne jusqu'à 18 h la veille chez un commerçant local. Le jour J, on prend ce panier au magasin ou au restaurant. La charte du commerçant garantit un pique-nique 100% artisanal et/ou fermier, qui valorise les productions et les spécialités locales préparées sur commande et présentées dans un emballage chic et écologique. Initié en Pays de la Loire, le réseau se développe naturellement le long des rivières et des itinéraires vélos ou de grande randonnée : La Loire à Vélo, La Vélo Francette, La Vallée du Loir à Vélo, La Véloscénie entres autres. L'ambition est de couvrir à terme tout le territoire français voire au-delà, partout où subsiste un tissu de commerces de proximité et de savoir-faire des métiers de bouche.

Nous accompagnons nos commerçants pour les aider à imaginer de nouvelles recettes et présenter des produits locaux bien de chez eux dans un format adapté. Le pique-nique de chaque artisan est unique. Chaque jour, nous sommes étonnés par l'incroyable diversité de ce patrimoine gastronomique encore méconnu, mouvant, précieux et combien fragile. Nous sommes épatés par les vocations qui se révèlent dès la petite enfance, par les parcours de vie et la générosité de ceux qui sont investis d'une mission de bien nourrir. Une bonne réponse à l'aspiration de bien manger de nos locavores voyageurs.



^[1] Mot et mouvement originaire des Etats-Unis désignant une personne qui consomme uniquement de la nourriture locale, produite dans un rayon allant de 100 à 250 kilomètres maximum autour de son domicile.