

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



PUR etc. lance une nouvelle campagne de financement participatif via la plateforme Wiseed

Strasbourg, le 2 mars 2020

PUR etc., né en 2011 à Strasbourg, est une enseigne de restauration aux ambitions vertueuses. Elle fait figure de pionnière dans le microcosme florissant de la restauration de type "fast good". Elle lance sa sixième levée de fonds sur la plateforme Wiseed pour un montant de 300 000 euros après avoir déjà collecté presque 1,5 million d'euros depuis 2012 grâce à ce mode de financement participatif.

UNE ENSEIGNE DE RESTAURATION QUI VA DE L'AVANT

Depuis 9 ans, PUR etc. a pris le parti de ne jamais céder à des alternatives de rentabilité court-termiste, ces dernières ne prenant pas en compte le coût global des choses et ayant des conséquences destructrices à moyen et long terme sur notre avenir et celui des générations futures.

Les dirigeants sont intimement convaincus que les valeurs qu'ils défendent sont indispensables pour assurer un développement économique durable. Ainsi, ils veulent continuer à développer leur réseau de cafés-restaurants afin de pérenniser leur activité et d'en faire profiter le plus grand nombre.

Ils ont notamment préparé en équipe un Plan de développement 2020-2025 pour que PUR etc. devienne d'ici 2025 une enseigne de restauration engagée de référence.

C'est dans cette optique qu'ils lancent une nouvelle levée de fonds. Afin d'atteindre leurs objectifs de financement et de développement à moyen terme, ils souhaitent lever 300 000€ durant le premier semestre 2020.

CHANGER LE MONDE À COUPS DE FOURCHETTE?

PUR etc. émane de la volonté d'un jeune couple d'ingénieurs utopistes réalistes, Héloïse Chalvignac et Vincent Viaud, de vivre dans monde plus juste dont l'Homme serait un maillon vertueux. Cette volonté, devenue celle d'une équipe et aujourd'hui d'une communauté, implique de reconstruire une société de bienveillance en transformant nos modes de consommation. et en respectant la planète, ses ressources et ses habitants.

Chacun consomme « à son niveau » des vêtements, du carburant, des objets... Mais il y a une chose que tous les êtres humains ont en commun au moins une fois par jour : ils mangent.

Avez-vous déjà imaginé le volume global, la production, la logistique d'acheminement, les déchets que cela peut représenter chaque jour à l'échelle mondiale?

Agir pour une alimentation plus éthique est pour eux le levier le plus efficace pour réduire l'impact de notre consommation sur l'écosystème, mais aussi sur notre santé, afin de voir émerger un monde plus juste dans lequel l'Homme aura sa place.

RESPONSABLE, SANS ÊTRE FADE

Ils ne croient pas dans le statu quo de la restauration conventionnelle qui fait preuve d'un immobilisme déconcertant face aux mesures nécessaires à cette transition.

Bien que ces changements de comportement puissent sembler contraignants dans un monde urbain et en mouvement permanent, PUR etc. a la volonté de faciliter l'accès à une alimentation à la fois durable et inclusive mais jamais austère, afin qu'il n'y ait pas à choisir entre raison et plaisir.

Leur ambition: proposer une restauration gourmande et vertueuse pour l'Homme et la Planète. Il faut pour cela une certaine audace, de l'agilité, un engagement fort et sincère, de la convivialité, des remises en question permanentes mais surtout un réel désir de cohérence dans toutes leurs actions, motivées par leur rêve d'un monde plus juste.

C'est en toute humilité et avec conviction qu'ils s'efforcent au quotidien de respecter ces 3 valeurs essentielles à leurs yeux : Bon goût, Bon sens, Bon cœur.

A QUOI VA SERVIR LE FINANCEMENT?

- Ouvrir des nouveaux restaurants PUR etc. :
- · Développer leur notoriété et attractivité en recrutant notamment un Responsable marketing et communication et en mettant en place un plan de communication impactant ;
- · Les aider à développer leur gamme bio, en partenariat avec leurs producteurs;
- · Tendre encore plus vers le Zéro Déchet ;
- · Rendre le monde plus juste!



À PROPOS

PUR etc. est une enseigne collaborative proposant une restauration gourmande et vertueuse. Dans un décor cosy et vintage, ils proposent une cuisine 100% artisanale à base de matières premières locales,

fraîches et issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des producteurs, le tout servi dans un esprit zéro déchet.





SITE WEB