

# Un soupçon d'audace, un zeste d'idées : TRIBU M.

**Mathilde LAGET, 38 ans, est cheffe de la société Tribu M depuis 2019. Elle est venue au lycée, en pleine crise sanitaire, pour présenter son parcours.**

## Des choix audacieux

Mathilde, qui a fait des études d'ingénieur, a quitté son métier de professeure de maths à 35 ans, pour changer radicalement de vie, avec l'envie de développer sa propre entreprise de restauration et un capital de 2000 euros.

L'idée de l'activité lui est venue au retour d'un voyage d'un an et demi à l'autre bout du monde. Sans téléphone, avec juste un sac à dos, le strict minimum, elle se finance en envoyant des box d'épices et d'ingrédients locaux à sa famille et ses amis.

Tribu M est une entreprise fondée en 3 mois, à la fois food truck et traiteur. Mathilde propose en tant que cheffe de cuisine et de tribu, une street food créative et gourmande, avec un camion et deux associées motivées. Avec Bertille et Cécile, elles font découvrir à leurs clients audacieux de nouvelles sensations...

## Un food truck voyageur

Un voyage à travers l'Asie et l'Océanie, que Mathilde a réalisé, a changé sa vie. Accompagnée de son conjoint et de ses enfants, ils partent et rencontrent des personnes de cultures différentes, un ailleurs. Un véritable dépaysement ! Ils dorment chez l'habitant et découvrent ainsi des recettes traditionnelles.

Elle revient de cette aventure avec la volonté de mettre en place un food truck. Et véritablement, le contact humain est son moteur !



Son camion, à l'inverse d'un restaurant qui reçoit des clients réguliers, sera mobile, car Mathilde et son équipe préfèrent emprunter toutes les routes.

En effet, Tribu M reflète l'esprit d'équipe et l'envie de bouger, d'aller à la rencontre des gens. Les déplacements se font jusqu'à Lyon et d'autres villes comme Dijon, Chalon, Lons ; parfois pour les grandes occasions (mariages, festivals), le camion peut se déplacer jusqu'à cinq cents kilomètres.

Ainsi la clientèle est variée et fidèle, car celle-ci apprécie les recettes saines et végétariennes qui sont proposées sur la carte, recettes apprises par Mathilde, au fil de ses voyages.

## Rassembler pour partager

Mathilde et ses collègues Bertille et Cécile ont facilement le sourire. Elles sont dynamiques et montrent leur envie de travailler dans ce métier. Toutes les décisions liées à l'entreprise sont prises en équipe (recettes, prix...)

Elle aime rencontrer des fournisseurs locaux, les voir pour faire connaissance et créer une bonne relation avec eux.

C'est en proposant des spécialités culinaires qui mélangent saveurs et épices qu'elle entre en contact avec ses clients privilégiés. Pour Mathilde le repas est un moment de partage.

Mathilde est très engagée pour l'écologie. Elle utilise des matériaux d'emballage, comme le bois et le carton. Elle recycle ses déchets. Durant le confinement, elle a donné ses stocks de nourriture à l'association les Restos du Cœur. Du coup, elle a eu le temps de réfléchir à des nouveautés et proposera des sushis en click and collect prochainement.

Pour cette « cheffe de tribu », le mot « SEULE » n'a pas de sens ! ■

Classe de 2MRC – LP Montciel

## Quelle est la signification de votre logo ?

Nous avons dessiné notre logo. Il est né un matin devant une feuille blanche, comme une évidence : plusieurs sphères irrégulières comme nos boulettes -plat signature- comme le M.onde ... et plusieurs car seule, cette aventure n'a pas de sens !

