

## Bonsigne : la référence lilloise de la fête 0 déchet débarque à Wazemmes !

**Alors que la nouvelle boutique ouvre ses portes le 4 mai prochain rue Léon Gambetta, Bonsigne prépare ce nouveau lieu dédié à la fête 0 déchet mais pas que ... Tour d'horizon du concept Bonsigne pensé pour vos repas et apéros sains et sans déchet.**

Bonsigne c'est avant tout un service traiteur 0 déchet, végétarien et local, au service des particuliers et entreprises sur toute la MEL (pour l'instant!). Et c'est également une nouvelle boutique hybride située rue Gambetta, vitrine de ce service traiteur qui propose toute une offre apéritive 0 déchet innovante à emporter et des petits plats faits sur place pour déjeuner la semaine et l'apéro le soir en week end.

### Consigne et producteurs locaux!

70% des produits proposés chez Bonsigne sont locaux (Hauts-de-France) pour le reste il s'agit toujours de petits producteurs souvent familiaux.

« *Nous avons réalisé un vrai travail de sourcing des produits pour proposer à la fois une gamme totalement végétarienne et également issue d'une production responsable et locale.* » précise Emmanuelle Froger

### Côté Food

Chez Bonsigne tout est végétarien. C'est un choix assumé.

« *Aujourd'hui nous pensons que chacun doit réduire son impact carbone, il nous tient vraiment à coeur de mettre en avant cette alimentation végétarienne, qui est encore trop peu présente. Nous souhaitons casser l'image du simple plat de légumes et montrer au plus grand nombre qu'un plat sans viande ou poisson, ça peut être gourmet, copieux, gras et gouteux !* » affirment Emmanuelle et Candice.

La boutique proposera donc une carte courte pour le déjeuner et l'apéro sur place ou à emporter. Le tout vendu en bocaux consignés.

Aux commandes de la cuisine Bonsigne, Emma cheffe qui a fait ses armes à la Cense à Lambersart. Elle imagine des recettes apéritives végétariennes pour le service traiteur et pour les petits plats à emporter ou à manger sur place. Toujours en fonction des saisons, tartinables, falafels, plat du jour, bouchées sucrées et salées..., le menu change régulièrement.

### Côté Epicerie

On retrouve une large gamme de produits apéritifs, comme les pépites de malt de Happy drêche, ou les sablés de Sophie Farrugia

Nouveau, la Ferme Fabrik et celle de *Mazingarbe* proposeront des chips en bocaux consignés, une première sur Lille. « *Il était primordial pour nous de trouver et proposer une alternative aux paquets de chips classiques qui sont un véritable casse-tête à recycler.* » précisent les co-gérantes.

### Côté Boutique

Bonsigne c'est aussi un rayon dédié aux accessoires de fête 0 déchet. Toujours dans une logique engagée, les accessoires sont fabriqués avec des tissus recyclés à l'ESAT de Fives : ballons, fanions, confettis en fleurs séchées (locales!) ... Une gamme qui va s'agrandir de plus en plus.

## Côté boissons

Plus de 70 références de boissons sont proposées en boutique et uniquement servies en bouteille consignée. Un mur de tireuse permet d'embouteiller bières régionales, kombucha et plus étonnant du vin à emporter chez soi.

Bonsigne travaille avec les lyonnais les Assembleurs qui ont développé le concept du vin en fûts. A la carte, rouge, blanc, rosé et prosecco.

Côté bières, l'équipe Bonsigne s'associe avec les brasseries du coin comme Cambier, Thiriez, Jenlain, Brussels Beer Project, Brique House ... avec des changements réguliers prévus afin de mettre en avant tous les brasseurs de la région.

Le Kombucha vient quant à lui de la brasserie L'Indispensable à Phalempin.

Bonsigne va aussi plus loin en proposant des alcools forts, consignés eux aussi, de la distillerie des Enfants de Vauban et différents softs artisanaux (jus, cola, limonade...)

**Avec cette nouvelle adresse, Bonsigne prend une nouvelle dimension en proposant une autre façon de consommer les instants apéritifs à la maison, au travail ou même sur place.**



QUE LA FÊTE  
**ZÉRO DÉCHET**  
COMMENCE !

## RAPPEL - INVITATION OUVERTURE -

L'équipe de BONSIGNE vous convie à l'inauguration de la nouvelle boutique

**le 4 mai à 18H**

Au 379 rue Léon Gambetta 59000 Lille  
Dégustation des produits et rencontre avec l'équipe

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, **merci de nous confirmer votre venue avant le 27 avril 2022.**