



Laurence RUGARD

SAINTE-ANNE

## **Laurence RUGARD, le bien-être pour leitmotiv**

A Sainte-Anne, Laurence RUGARD se dévoile en 5 questions.

*Publié le 20 janvier 2020*

# Quel est votre ancrage avec le territoire de la Riviera du Levant ?

Je suis d'abord ancrée en Guadeloupe, mais à Sainte-Anne particulièrement. Quand j'étais étudiante et que je revenais en Guadeloupe, tant que je n'avais pas passé Galbas, je n'avais pas l'impression d'être vraiment de retour. Des années plus tard, quand je me suis retrouvée à Galbas, j'ai compris l'attachement que j'avais pour ce lieu. C'est d'ailleurs dans la maison de mes grands-parents que j'ai installé mon activité. Et à chaque fois que je fais quelque chose, je me dis qu'ils me regardent et qu'ils sont fiers de moi.

## Qu'est-ce qui, selon vous, fait l'identité du territoire ?

On a une population bien ancrée, depuis des générations. Quand je dis mon nom, on sait d'où je viens et qui je suis. Il y a aussi quelque chose de très fort ici, c'est le lien intergénérationnel. Il n'y a pas de coupure entre les jeunes et les anciens. Et l'identité du territoire, c'est aussi la culture et l'authenticité du territoire des Grands-Fonds. C'est tout ça, avec un littoral très riche, car divers. C'est une terre authentique sur laquelle les locaux et les touristes se retrouvent.

## Parlez-nous de SOOPASoup...

Au départ, mon concept était de permettre aux gens de profiter de la plage éclairée, le soir. J'ai commencé avec mes « canaris » pour voir si la clientèle était sensible à cette offre, car même si on fait de la « soup à pyé » le week-end, les gens ne consomment pas régulièrement de la soupe. Je vendais donc de la soupe sur la plage, avant de m'installer rue de La Plage, chez mes grands-parents. Le concept tourne autour du « bien manger » et du « bien être ». Nos soupes ont une base végétarienne, servies avec des légumes croquants, à laquelle le client peut ajouter des « topping », c'est-à-dire, du poisson, du poulet, des crevettes ou encore du hareng saur, en fonction de ses goûts.

Avec ce concept, j'ai aussi voulu rassembler les végétariens et ceux qui ne le sont pas. Qu'ils puissent s'asseoir ensemble à une table, sans qu'aucun ne soit frustré de ce qu'il a dans son assiette.

## Comment la clientèle a-t-elle accueilli ce concept ?

J'ai été surprise de constater que les gens ont adhéré de suite à ce que je proposais, depuis la plage avec mes « canaris ». Il y a de la curiosité, mais il y a aussi un réel engouement pour le « bien manger » et les gens se rendent compte à quel point la nourriture est importante pour la santé. Le deuxième atout de SOOPASoup, c'est aussi les prix que nous faisons. Nous avons des clients occasionnels, mais aussi des clients réguliers qui viennent plusieurs fois par semaine. Sachant que les bienfaits de la soupe se font sentir quand on en mange régulièrement le soir. Nos plats sont sans gluten et sans lactose, donc adaptés aux personnes qui sont intolérantes.

## Quels sont vos projets ?

Ils vont au-delà de la soupe. Nous voulons offrir diverses prestations qui tournent autour du bien-être. Nous souhaitons également organiser des ateliers autour de la santé ou du recyclage. Beaucoup de projets, mais les choses se mettent en place petit à petit. Nous voulons durer, nous prenons le temps de bien faire les choses.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

**LA RIVIERA DU LEVANT**

93 Bd du Général de Gaulle

97190 Le GOSIER

0590 48 47 47

carl@rivieradulevant.fr

**HORAIRES :**

lundi, mardi et jeudi :

07h30 - 13h00 / 14h30 - 17h00 ;

mercredi et vendredi :

07h30 - 13h00