

Communiqué de presse

Un nouveau café-restaurant engagé ouvre ses portes à Paris :
Bistrot, marché et seconde main dans un même lieu.

Mercredi 21 mai 2025



Une nouvelle table créative et éco-responsable voit le jour : **Tout Day**. Imaginé par deux entrepreneures engagées, **Clara Rohmer** et **Morgane Le Hir**, le restaurant s'intègre dans un lieu unique dédié à l'**économie circulaire**. Un projet novateur qui **métamorphose notre façon de consommer** et de **faire société**. Si les deux fondatrices prévoient la déclinaison de ce modèle en France, notez déjà l'ouverture du **premier établissement à Paris début septembre**, au cœur d'un 11e arrondissement vibrant !

LES PRÉMICES

Engagées depuis toujours pour une consommation durable, Morgane et Clara ont intensifié leur transition écologique individuelle après la crise du Covid. Consommer responsable au quotidien s'est néanmoins révélé complexe. Face à une offre dispersée et coûteuse, l'idée de Tout Day a germé : **créer un lieu unique, pratique et accessible où tous les produits et besoins du quotidien sont rassemblés**. En 2021, le projet naît d'abord sous la forme d'une association, à travers laquelle pop-ups, tables rondes, résidences culinaires et festivals autour de l'économie circulaire sont organisés.

Aujourd'hui, Tout Day évolue et prend corps à travers l'ouverture d'un **premier lieu** en septembre, à Paris. Inspiré des food courts espagnols, des friperies new-yorkaises, de *Retuna* en Suède, des marchés de producteurs et des ressourceries militantes, ce nouveau modèle de commerce **bouscule les codes du secteur de la transition écologique**.

TROIS ACTIVITÉS, UNE DESTINATION

213 Boulevard Voltaire, Paris 11e. C'est ici, entre Charonne et Nation, que Tout Day posera ses valises début septembre ! Inutile de courir d'une boutique à l'autre : Tout Day est **le premier lieu** à rassembler non seulement les indispensables du quotidien issus de l'économie circulaire, mais aussi un restaurant éco-responsable et des événements solidaires. Côté alimentation, on retrouve **les essentiels du marché** : fruits et légumes de saison, crèmerie, épicerie salée et sucrée, produits en vrac, vins naturels, bières artisanales, pain bio...

Un **sourcing exigeant** réalisé des mois durant par les fondatrices pour dénicher le meilleur des produits **locaux**, en quasi-totalité **français** et issus de l'**agriculture biologique**, et ce à des **prix accessibles**.

Seconde main et **upcycling** sont aussi à l'honneur côté **friperie**, à travers une sélection soignée de vêtements pour tous. Une façon de conjuguer **style, éthique** et **durabilité**. Décoration, art de la table, loisirs, objets créatifs, cosmétiques, beauté... Trouver des **alternatives concrètes à l'hyperconsommation** dans le quotidien devient facile. La sélection de produits est évolutive afin de mettre en lumière différents artisans talentueux de l'Economie Sociale et Solidaire.

UN CAFÉ-RESTAURANT ENGAGÉ

Sans chichis et ouvert à tous, le restaurant Tout Day a ce charme **authentique** et **convivial** des bistrotts de quartier. La carte s'inspire d'une **cuisine familiale, bistrotière** et de souvenirs de voyage. Elle met à l'honneur une cuisine **locale, bio**, axée sur le **végétal, anti-gaspi** et réalisée à partir des **produits en circuit-court** vendus côté primeur.

On aime s'attabler chez Tout Day du **matin au soir** ! Aux aurores, un espresso au comptoir. Le midi autour de **plats créatifs** (risotto crème de maïs, mimolette, pesto à l'ail des ours & pangrattato), d'une **formule déjeuner abordable** évoluant en fonction des arrivages des producteurs ou d'un sandwich (ricotta maison, aubergine au miso). Au goûter, pour des **douceurs réconfortantes** (cookies sarrasin noisettes caramélisées, carrot cake, clafoutis...).



Et en soirée, autour d'un verre et de **planches de légumes rôtis** aux épices, d'une **sélection de fromages** ou des **tartinables de saison** (betterave sumac, houmous chily oil...). Si la cuisine fait la part belle au végétal, le week end, place à un menu autour du poulet fermier familial. Côté soif, la sélection est tout aussi exigeante : **café de spécialité**, **bières artisanales**, et une sélection variée de **vins naturels** et en **biodynamie** à **petits prix**, disponibles à la cave, côté marché.

L'offre est disponible à emporter et sur place, avec en prime, la **terrasse** ensoleillée sur le Boulevard Voltaire.

DES ÉVÉNEMENTS RÉCURRENTS

Véritable point de rencontre pour les habitants du quartier, le lieu est aussi rythmé par la programmation régulière d'**animations**, portées par l'entité associative de Tout Day. Dégustations de produits, réparation et location d'objets, ateliers autour de l'économie circulaire, collectes de vêtements, d'objets... Autant de rendez-vous pour **sensibiliser aux enjeux environnementaux** mais avant tout pour **créer du lien** dans un lieu solidaire où durabilité rime avec simplicité, accessibilité... et plaisir!

UN DÉCOR CIRCULAIRE

Lieu de vie à part entière, l'ambiance **chaleureuse** et **profondément joyeuse** de Tout Day infuse jusque dans ses murs. Matières brutes et dégradés de couleurs révèlent le caractère **organique** du design. De son côté, la cuisine tout inox au style industriel vient contraster cette empreinte. Résolument **vintage**, le mobilier, la décoration et la vaisselle ont été chinés avec soin par les deux fondatrices, entre vides greniers, ressourceries et armoires de grands-mères. Ici, **chaque objet a une histoire**.

Derrière ce décor se cache un **engagement environnemental fort**. Un mot d'ordre pour l'aménagement de l'espace : **réemploi**. Le lieu a entièrement été conçu de façon **circulaire** à partir de matériaux issus de déchets de chantiers et **reconditionnés**. En témoigne le sol du local, réalisé à partir d'anciennes dalles de la façade d'un immeuble lyonnais ! Dans cette démarche, les fondatrices se sont entourées de **partenaires engagés**, parmi lesquels Les Grands Moyens, Moor Réemploi, Vesto et Klaroushka.

UN TANDEM UNIQUE

Amies depuis près de 20 ans avant d'être associées, les deux fondatrices sont de véritables âmes sœurs. Entrepreneure engagée depuis plus de dix ans, **Clara Rohmer** a exploré la culture, la mode et la restauration avant de revenir à l'essentiel : la terre. Fraîchement diplômée en **économie circulaire**, elle milite pour un avenir où consommation responsable et respect du vivant vont de pair.

Elevée dans une famille épicurienne, **Morgane Le Hir** a, de son côté, hérité d'un amour inconditionnel pour le vintage et le bricolage. Passée par l'hôtellerie de luxe et une décennie dans la communication, elle a troqué la stratégie pour un diplôme de **cuisine éco-responsable**.

Fortes de leurs expériences dans d'autres lieux (Floréal Belleville, SuperFrais, Louie Louie...), elles guident leurs équipes côté marché comme en cuisine avec **expertise**. Ces complices ont avant tout une **vocation commune** : **réinventer les règles du jeu** pour imaginer un système où **durabilité coexiste avec simplicité et accessibilité**.

UN PROJET D'ENVERGURE

Parce qu'elles ambitionnent un **impact sur la consommation à grande échelle**, Morgane et Clara ouvriront **d'autres adresses** Tout Day en France dans les années à venir. A l'image de leur campagne de crowdfunding Ulule, les associées ont déjà fédéré une **communauté engagée** et bâti un **écosystème solide** autour de nombreux acteurs de l'ESS. Elles se distinguent aussi par plusieurs **récompenses** marquantes : notamment gagnantes des concours *Veolia Make it Green* et *PMU Retrouvons Nous* et lauréates du programme *Alimentation Durable de la Ville de Paris*. **Un projet novateur, inspirant et plus que jamais porteur de sens**.

Pour l'heure, coup de projecteur sur **l'ouverture de la toute première enseigne Tout Day à Paris**, début septembre ! Détails à venir très prochainement.

