

# RHÉZOME, BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT



## Réseau, nom masc. :

Lignes ou éléments qui communiquent ou s'entrecroisent.

## Rhizome, nom masc. :

Tige souterraine vivace émettant des racines et des tiges.

## Rhézome, nom masc. :

Restaurant mais pas que.

Un nouveau restaurant ouvre ses portes mi-septembre à Paris, au 35 rue Faidherbe (11<sup>e</sup>).

Jusqu'à-là, rien de bien nouveau, presque la routine du PAF (paysage alimentaire francilien). Sauf que celui-ci s'appelle Rhézome, et qu'il n'est pas « juste » un restaurant.

Rhézome est né d'une intuition, renforcée par la crise sanitaire : les restaurants ont l'opportunité (ou le devoir) de ne plus être seulement des lieux de restauration ponctuelle mettant en relation un cuisinier et des clients autour du moment délimité du repas. Porté par les exigences de sens et de responsabilité, par la conscience d'appartenir à un

écosystème réunissant aussi bien les producteurs, les acteurs que les consommateurs (et au-delà les habitants d'un territoire), le restaurateur peut (doit) désormais faire vivre un lieu qui multiplie les racines, les connexions et les échanges.

Cette définition d'un nouveau genre, on la doit à Jean-François Pascal. Avant de porter ce projet, il a eu plusieurs vies. Professeur de philosophie, acteur de la vie publique, galeriste, communicant et entrepreneur, quelle que fut son activité du moment, tout commençait ou finissait par des repas conviviaux, le goût du bon et le goût des autres. À l'heure de mettre en accord sa passion et ses engagements, il a imaginé Rhézome comme un lieu de vie, tisseur de liens, créateur de relations et d'expériences partagées, accélérateurs d'émotions.

Un cahier des charges sur mesure pour le cabinet Mur.Mur Architectes (Gros Bao, Petit Bao, SuberBao, Union, Dalia, Dizen...), à qui il a confié l'architecture intérieure.





# ALICE AU PAYS DE RHÉZOME

CHEF-FE-S ET PRODUCTEUR-RICE-S EN RÉSIDENCE, cuisine participative en lien avec les associations et les habitant-e-s du quartier, Rhézome se veut un terrain d'expérimentation et de mise en œuvre d'une vision holistique de l'alimentation, sociale et solidaire, riche en goût autant que responsable et durable. Pour lancer l'aventure de la rue Faidherbe, Rhézome aura le plaisir d'accueillir une cheffe vingtenaire, Alice Arnoux. Originaire d'Arcachon, elle est diplômée de l'Institut Paul Bocuse et a fait ses classes chez Alexandre Couillon (La Marine\*\* à Noirmoutier).

Elle a aussi passé trois ans au Danemark, chez René Redzepi (Noma\*\*\* à Copenhague), et à Birkemosegaard, ferme biologique sur la péninsule de Sjællands Odde. En 2022, elle a effectué plusieurs résidences, au Carousel, à Londres, à Fulgurances l'Adresse et à Dame Jane, à Paris. Dans le droit fil de la ligne éditoriale de Rhézome, elle proposera une cuisine bistronomique et gastronomique d'auteur, avec des produits de saison issus d'une agriculture responsable, en circuit court chaque fois que possible.

Pour mener à bien son projet, Jean-François Pascal, a d'abord constitué une équipe de professionnels aguerris. Carole Léger, Directrice exécutive de la salle, a notamment travaillé chez Christian Constant, Hélène Darroze et Michel Rostang. Franck Fontaine, Directeur exécutif de la restauration, a accumulé 28 années d'expérience en cuisine, entre autres à la Tour d'Argent et dans le groupe Ducasse.

Fort du soutien et de l'engagement d'une quarantaine d'investisseurs privés, avec un premier établissement cofinancé par le Crédit Agricole Ile de France et la Banque Publique d'Investissement, Rhézome souhaite devenir un groupe innovant au sein des univers de la restauration et de l'alimentation durable et responsable. A travers son développement et portée par son fort engagement RSE et son futur statut de société à mission, Rhézome entend faire rayonner une marque impactante, fédératrice et engageante.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Rezhome  
35 rue Faidherbe  
75011 Paris  
© [rezhome](https://www.rezhome.com)