



DOUZE

le renouveau du garde-manger

DOUZE ouvre ses portes dans le 12^{ème} arrondissement de la capitale : un nouveau lieu dédié au bien-manger, alliant produits frais et restauration, au cœur de l'éco-quartier de Reuilly Diderot. À l'heure où les commerces de bouche repensent leur activité, l'ouverture de DOUZE marque la revanche de l'épicerie de proximité. Dans ce nouveau modèle, les artisans sont actionnaires et donnent une toute autre vision de leur métier, vertueuse, collaborative et accessible.

Le site est la première pierre d'une ambition collective forte : revaloriser les métiers et savoir-faire de bouche, en permettant au plus grand nombre d'avoir accès à des produits frais, artisanaux, à des prix accessibles.

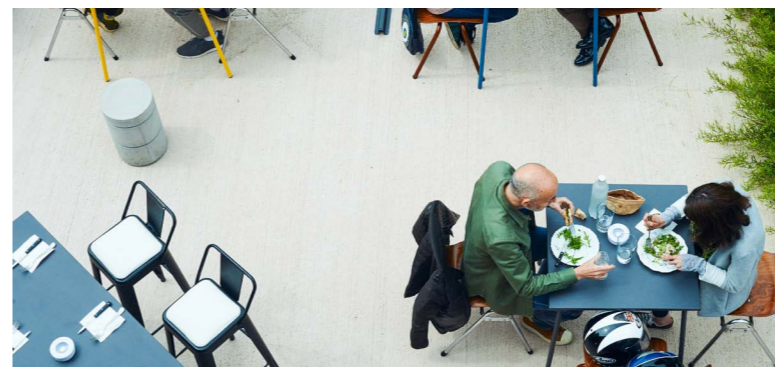
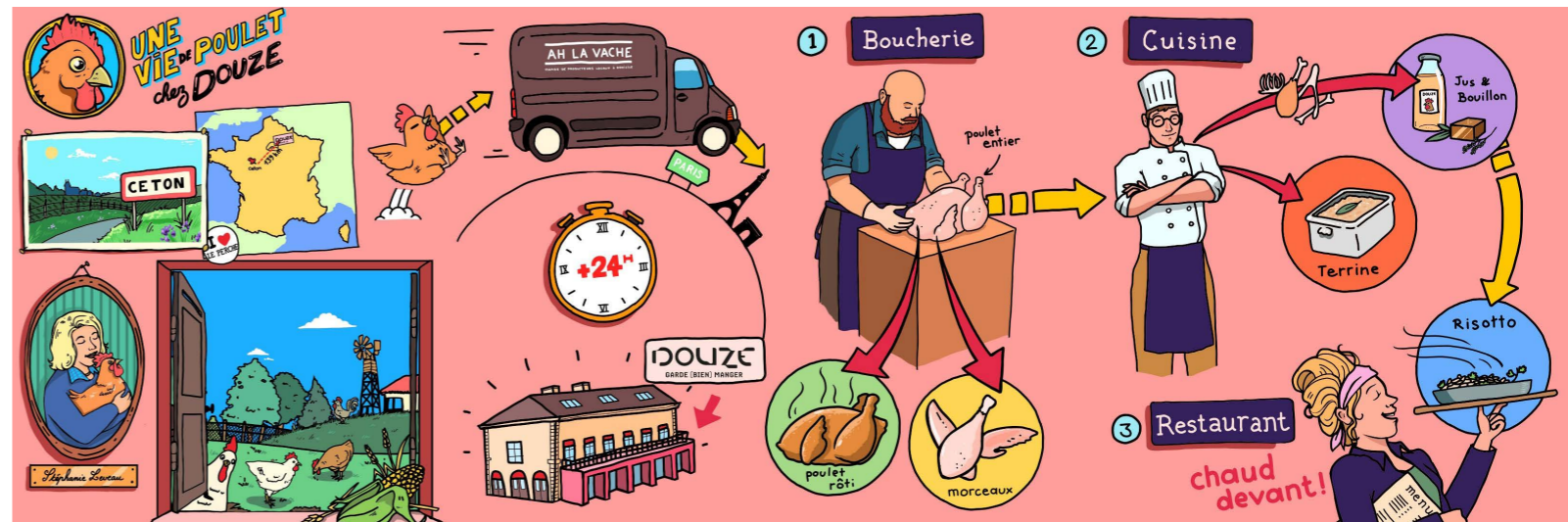
Le ventre du 12^{ème} arrondissement

Au coeur de l'éco-quartier Reuilly Diderot

C'est au pied du métro Reuilly Diderot, qu'a pris place DOUZE. Une localisation qui a du sens pour ce nouveau lieu vivant. La rénovation de l'ancienne caserne militaire abrite déjà de nombreux commerces, crèches et accueille près de 600 familles. DOUZE répond ainsi à la demande grandissante de produits du quotidien accessibles et locaux.

Sur près de 1000m², la clientèle peut déambuler sur deux étages, profiter des deux terrasses donnant sur le jardin

exposé plein sud et surtout, découvrir le travail de 10 artisans régionaux. La décoration est sobre : murs rose nude, bois clair et mobilier noir, rien ne détourne les regards des produits : bruts, d'épicerie ou cuisinés, chacun y a sa place. Dans leurs vestes bleues de travail signées par Le Laboureur, l'équipe s'affaire pour proposer les meilleurs produits et conseiller au mieux chaque client.



A boire mais aussi à manger

L'espace s'organise en deux parties complémentaires qui s'alimentent l'une l'autre.



DOUZE

Le marché

Du matin jusqu'au soir, la clientèle de quartier déambule parmi les artisans : la boulangerie **Léonie**, la poissonnerie **Hennequin**, la **charcuterie du Viala**, le comptoir à viandes **Ah La Vache**, le fromager-affineur **La Finarde**, le traiteur thaïlandais **Oth Sombath** et le primeur **Les Fruits de la terre**.

En plus d'une offre de **produits bruts**, Douze propose une sélection d'épicerie alléchante : jolis flacons sélectionnés par **les vins Marcon**, marchand de vin, cafés **Gonéo**, conserves, confitures et pâtes à tartiner du **Mas de confitures**, condiments et sauces maison mais aussi des produits frais : pâtisseries de saison, fruits et légumes, fromages, charcuteries, viandes, poissons, à emporter à la maison ou à déguster sur place.

Pour les gourmands pressés, chaque stand du marché propose quotidiennement un **plat de saison** : ceviche, tartare, soupe, bouillon, planches de charcuterie ou fromages affinés. Des délices à déguster du bout des doigts autour d'une belle table à l'intérieur, sur la terrasse arborée, aux beaux jours ou à emporter. En soirée, place à l'apéritif dinatoire. Pour chaque verre de vin, sélectionné par **Johannes Marcon**, bière ou cocktail, est proposé un assortiment de grignotages salés à partager.

La cuisine travaille uniquement avec les produits de saison, présents sur place et conserve le circuit le plus court possible dans une optique zéro déchet.



4

Le restaurant

A l'étage, le restaurant est tenu par Pablo Jacob, ancien responsable de l'épicerie au Bel Ordinaire, aux côtés de Sébastien Demorand. Avec une capacité de 50 couverts à l'intérieur et une vingtaine de couverts à l'extérieur, il se déploie sur deux espaces lumineux et une large terrasse avec vue sur le jardin. La cuisine est ouverte sur une première salle de restauration nichée au cœur de la cave à vin, où l'on retrouve une gamme large, notamment en biodynamie. La deuxième salle, dite "salle des poutres" peut se privatiser pour des événements professionnels ou des diners privés entre amis.

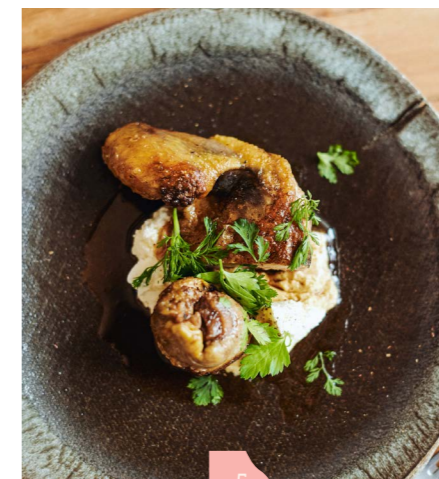
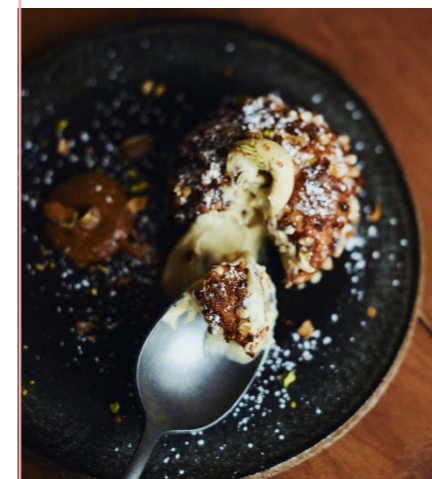
Le Chef, Pablo Jacob, s'engage à déployer sa créativité sous la contrainte de travailler en circuit court, avec un approvisionnement au marché des artisans situé juste au-dessous. Dans un souci de réduction du gaspillage alimentaire, Pablo Jacob s'attache à valoriser les invendus de chacun et à leur donner une seconde vie toute aussi alléchante dans les restaurants et à travers l'offre traiteur.

Il imagine une carte simple, lisible mais surtout inspirée par sa gourmandise et son envie de partage. Avec son équipe de 10 personnes, il propose chaque jour un menu allant à l'essentiel : un riz parfumé, un légume rôti, des jeunes pousses juste tombées, une pièce de viande braisée, un poisson mariné... Chaque assiette graphique, chaque garniture généreuse incite au partage et à la convivialité. L'offre est complétée par un chariot de fromages affinés et par une sélection de pâtisseries de saison, réalisées sur place.

Le chef travaille également main dans la main avec les artisans pour proposer une offre traiteur en fonction des arrivages. Pratique et disponible en vente à emporter, elle s'adresse aux habitants pressés, faisant la part belle aux sauces, aides culinaires, condiments, mais aussi préparations prêtes à l'emploi comme des terrines ou saucisses...

« Douze me permet de retrouver le sens du mot restaurer, je ne souhaite pas faire de haute-cuisine, je fais une cuisine simple, accessible et conviviale ».

Pablo Jacob, Chef exécutif



5

DOUZE

DOUZE puise sa force et son originalité dans un nouveau modèle économique collaboratif, où chacun est partie prenante du projet.

Un modèle participant au renouveau de l'épicerie de quartier

Les artisans-actionnaires, moteur de DOUZE

Les artisans bénéficient d'une vitrine unique, les laissant libres de poursuivre leurs activités en région. Mais ils sont aussi actionnaires du projet et participent activement aux prises de décision : pour rester accessible, réduire les déchets et valoriser les engagements de chacun. Ainsi engagés dans l'œuvre commune, ils collaborent au succès de l'établissement et à la transmission de leurs valeurs.



« Les artisans se sont cooptés par la qualité de leur travail, sa dimension accessible mais aussi par sa volonté de défendre des valeurs communes. Étant actionnaire, chaque artisan est responsabilisé et a à cœur de faire au mieux pour le succès du collectif ».

Suzanne Grimal, directrice générale



Laurent LECHOPIER



Michel DUVAL



Pablo JACOB

Un collectif de talents au service d'un modèle original basé sur un plan de financement inédit.



Fruits de la terre

Michel et Geneviève Leclair, maraîchers (depuis 1974), ont la volonté de valoriser les fruits et légumes de petits producteurs auprès de restaurateurs du Nord-Pas-de-Calais. Leur fille Michèle Vayer reprend le flambeau en 2003 (avec son mari et leur fille). Aujourd'hui, l'entreprise familiale collabore avec des producteurs nationaux et internationaux. Ils sourcent des fruits et légumes en direct des producteurs, dans un esprit de partenariat durable avec chacun et dans la logique du circuit le plus court possible.

Ah la vache

Arnaud Billon est éleveur de vaches Salers et Angus dans le Perche. En 2012, il fonde Ah la vache afin de proposer, aux restaurateurs et au grand public, de la viande au prix juste pour l'éleveur et pour le consommateur, en supprimant les intermédiaires. Il vend en direct bœuf, volaille et cochon de ses voisins producteurs avec qui il partage de bonnes pratiques en matière d'élevage et de respect animal. Le tout à moins de 200 kilomètres de chez DOUZE.

La Finarde

Issue d'une longue tradition de producteurs laitiers, l'entreprise familiale La Finarde est créée en 1966 par les parents de Jean-François Dubois. Installé à Arras, il perpétue la tradition familiale : l'affinage. Au cœur de la Citadelle, dans des caves voûtées creusées au 17ème siècle, les fromages - sélectionnés sur tout le territoire français et surtout dans le Nord - sont travaillés sur de la paille et du bois. De cette manière, ils valorisent les spécificités de chaque lait et de chaque fromage.

Café Gonéo

En 2015, Café Gonéo démarre son aventure, voulant un café engagé, traçable, durable et responsable. Le torréfacteur lyonnais Hugues Chazottes travaille avec des fermes partenaires avec lesquelles il noue des relations où l'humain et l'échange sont centraux et garantissent une réelle implication auprès des caféiculteurs. Il a également mis en place une charte pour obtenir les meilleurs grains possibles (cueillette manuelle et à maturité, grains des dernières récoltes...) et veille à une torréfaction adaptée à chaque origine pour sublimer chaque terroir.

Le Mas des confitures

Inspirés par leur grand-mère confiturière, les frères Stéphane et Fabien Laurino lancent leur entreprise de Haute Confiture, initialement exclusivement destinée aux hôtels et palaces. Ils travaillent toujours les recettes ancestrales tout en les désucrant. La teneur en fruits atteint 70% et la cuisson est réalisée en bassine de cuivre. Les fruits proviennent de l'Hérault, région limitrophe à l'atelier et sont en agriculture raisonnée, cueillis à maturité pour un taux de sucre faible et des parfums inégalés.

La Charcuterie du Viala

Incontournable de la région de l'Aveyron, depuis 1929, elle régale les habitants de Viala-du-Tarn, un petit village à quelques kilomètres du viaduc de Millau. Dès 1946, elle se spécialise sur les salaisons de porcs aveyronnais qui font aujourd'hui sa réputation. A sa tête, Christophe Fabre sélectionne uniquement des porcs auprès de deux éleveurs-naisseur fermiers. Son travail manuel de découpe et de tri de la viande, son hachage typique et pour finir, son un affinage à l'ancienne, sur perche en bois font sa reconnaissance incontestable.

Oth Sombath

D'origine thaïlandaise, Oth Sombath est arrivé en France comme cuisinier de l'ambassadeur, puis a commencé sa carrière au Blue Elephant, un restaurant dupliqué dans plusieurs pays du monde, avant d'ouvrir son propre établissement, Aux Trois Nagas. Il développe une cuisine aux saveurs asiatiques subtiles, étonnantes pour l'époque et installe son nom dans la capitale comme une véritable référence.

Boulangerie Leonie

Ancien judoka professionnel de l'équipe de France, Kamel Saci tombe dans le levain lors d'un job étudiant. Une blessure plus tard, il se forme et s'installe en décembre 2019. Conscientieux et engagé, Kamel Saci travaille avec le Moulin de Suire en bio : les céréales poussent sur un sol peu travaillé, où la préservation de la biodiversité est fondamentale et où les produits phytosanitaires sont utilisés au minimum. Les pains sont poussés et cuits dans l'atelier-mère pour être acheminés chez Douze.

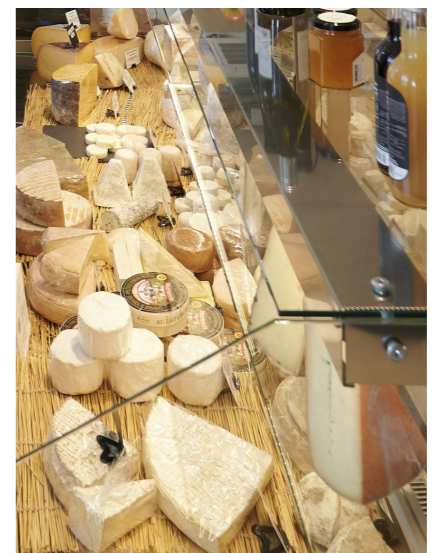
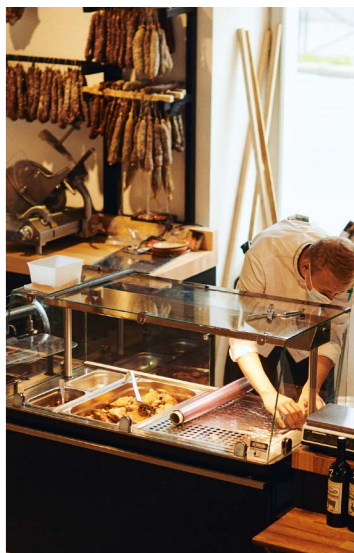
Vins Johannes Marcon

La cave Marcon propose sa sélection de vins depuis plus de 70 ans, dans le village de Saint Bonnet-le-Froid, en Haute-Loire. Johannes, Jean-Régis et Maguy Marcon sont aujourd'hui la troisième génération de marchands de vin.

Johannes sillonne les routes des vignobles à la recherche de pépites, ayant une histoire et un terroir : Loire volcanique, Ardèche ou Vallée du Rhône. Il valorise les productions à taille humaine, pour beaucoup en bio, biodynamie et nature. Autres liquides à l'honneur : des spiritueux français sélectionnés notamment chez un distillateur passionné (Distillerie des Bugues), dont une verveine à acheter en bouteille ou en vrac et des bières de vigneron.

Mareyage Hennequin

Poursuivant le travail initié par ses grand-parents, Gaston Hennequin, sa femme Andrée Benjamin Hennequin proposent du poisson sélectionné avec grand soin. Chaque poisson est issu d'une pêche essentiellement locale sur la côte Atlantique, de petits bateaux, et des achats à la criée en personne, pour vérifier la qualité des produits vendus ensuite, moins de 24h après leur sortie de l'eau. En plus des deux poissonneries sur l'île d'Yeu et un atelier de mareyage aux Sables d'Olonne, la famille Hennequin possède une poissonnerie-conserverie pour les tartinables ou conserves de thon.



DOUZE

Un modèle collaboratif, vertueux et duplicable

La holding

A l'origine du projet, un modèle unique et qui peut être dupliqué « à l'envi », imaginé par Suzanne Grimal. En premier lieu, les fondateurs créent la holding la Halle des compagnons de l'excellence. La société réunit ainsi les 16 co-fondateurs et actionnaires dont les 10 artisans régionaux, les dirigeants, acteurs du projet : Suzanne Grimal et Laurent Léchopier, ainsi que d'autres actionnaires qui ont participé à la construction du projet à différentes étapes de la création. Cette holding détient DOUZE qui en est la première société d'exploitation.

Réunis autour de ce projet commun, les associés se connaissent depuis près de 15 ans pour certains, une année pour d'autres. Ils ont tissé ensemble une vraie relation de confiance, indispensable au développement de la société.

Dans cette entreprise, le collectif s'exprime à tous les niveaux et joue un rôle primordial dans le plan de financement unique de la société.

Le plan de financement



Au total, avant participation des banques, près de 700 000€ sont réunis sur le projet.

Cette base solide et atypique, ainsi que les ambitions du projet (circuit-court, réemploi des déchets, emploi et formation) ont séduit des banques engagées dans le développement d'entreprises sociales et solidaires : **NEF** (spécialisée dans l'économie circulaire), **Caisse d'Epargne** (branche éco-sociale et solidaire) et **Crédit Mutuel**, qui ont complété le financement de DOUZE par des concours bancaires à hauteur de 1 million € (financement et crédit bail).

L'appel à projet de Paris Habitat

C'est par sa dimension innovante et collective que la Halle des compagnons de l'excellence remporte l'appel à projets lancé par Paris Habitat, bailleur social de la ville de Paris et propriétaire du lieu. Parmi les 15 dossiers proposés pour valoriser l'ancienne caserne de Reuilly Diderot, DOUZE est le premier sélectionné. Un véritable engagement pour la ville qui parie sur l'équipe pour animer ce nouvel éco-quartier.

Un engagement sur le savoir-faire et la formation

Dès l'ouverture, DOUZE fait le choix d'investir sur une équipe conséquente de salariés (17 CDI à l'ouverture, 25 aujourd'hui) et sur la formation. Les responsables de chaque métier, ainsi que l'équipe de cuisine ont été formés auprès des artisans fondateurs. L'équipe a été également constituée par cooptation et avec le soutien efficace de Pôle emploi Paris Diderot pour intégrer des profils variés.

La direction de DOUZE

Suzanne Grimal, Directrice Générale

Suzanne Grimal vient du milieu de la finance. Ses expériences professionnelles et entrepreneuriales dans la banque sont les piliers fondateurs de sa réflexion qui aboutira à la création de la Halle des compagnons de l'excellence puis à Douze.

Elle est d'abord conseillère en organisation, banquière privée puis participe à la création d'un centre de services dédié aux holdings. En 2012 elle fonde Kouloura Finances Paris dont elle prend la tête et accompagne la création de business plans rentables pour des sociétés innovantes et des investisseurs institutionnels. En 2019, sous l'impulsion de Jean Prévost, ancien directeur de l'innovation chez Casino, elle crée la Halle des compagnons de l'excellence et fonde le garde-manger DOUZE. En collaboration avec 15 autres actionnaires, elle met son expertise au service du bien-manger.

Laurent Léchopier, Directeur Général Délégué

Laurent Léchopier a fait ses classes dans l'industrie au sein de grands groupes internationaux, Nestlé, Ahlstrom, Lisi Aerospace comme de PME françaises, Nexo racheté par Yamaha Music; dans des métiers financiers et de gestion d'entreprise, puis dans le commerce et développement de marché. Il se lance dans l'aventure entrepreneuriale en plein confinement et rejoint en tant qu'actionnaire le projet des Halles des compagnons de l'excellence en juin 2020. Il partage son expertise en gestion de projet, pilotage d'activité, gouvernance d'entreprise et opérationnellement sur l'optimisation des processus et des systèmes d'information.

Michel Duval, Directeur d'exploitation

Si Michel Duval commence sa carrière professionnelle chez Sodexo dans le marketing, sa passion pour la gastronomie le fait très vite se spécialiser. Pour les hôpitaux cliniques, il évolue en tant que responsable de l'offre alimentaire, responsable secteur puis directeur des achats France, Pays Bas, Belgique. En 2014, il est séduit par la Jeune Rue de Cédric Naudon. Il est alors chargé des achats pour 5 restaurants auprès de 200 producteurs d'excellence. Le projet avorté, il entre chez Dalloyau pendant 2 ans en tant que directeur des achats. Désormais directeur d'exploitation chez Douze, il renoue avec son goût pour la gastronomie, les produits, les histoires du terroir français. Il redonne du sens à sa passion.

Pablo Jacob, Chef exécutif

Pablo Jacob quitte la Colombie à ses dix-huit ans. A Paris, il s'inscrit à la Sorbonne et prend en parallèle un job étudiant dans un foodtruck qui vient de se lancer : Le Camion qui fume. La fondatrice, Kristin Frederick, lui apprend les bases de la cuisine : c'est le déclic. Il s'inscrit à Ferrandi pendant 3 ans. Il se forme auprès de William Ledeuil et de Michel & Sebastien Bras. En 2019, il devient formateur pour le Refugee Food Festival pour les amateurs ou professionnels du monde entier. Il devient responsable de l'épicerie au Bel Ordinaire et chez Terroir d'avenir où il découvre le plaisir des produits du terroir, de l'échange avec les artisans et les producteurs, mais aussi avec la clientèle.



DOUZE

2 passage Emma Calvé 75012 Paris

Réservations du restaurant du 1^{er} étage :
reservation@douze.paris

Table du marché sans réservation

Semaine

Ouverture à partir du mardi

Boulangerie : 8h - 21h30

Marché : 11h - 14 / 16h30 - 20h

Terrasses rez-de-chaussée : 8h - 21h30

Restaurant étage : 12h - 14h / 19h - 21h30

Table du marché : 12h - 14h30 / 17h

Week-end

Ouverture samedi et dimanche

Marché et boulangerie

Samedi : 9h - 23h

Dimanche : 9h - 13h30

Table du marché : 11h30 - 16h