

# case.

- Dossier de presse -

Mercredi 27 mai 2026

**Dans l'assiette et dans les moindres détails, le restaurant Case. glorifie l'artisanat et le "fait soi-même"**

*Auréolé de 3 macarons Ecotable, le premier restaurant de Rodolphe Boidron, ouvert en mars 2024, rue Etienne-Marcel à Tours, est exemplaire sur son sourcing en ultra local et son approche globale mettant la nature au centre du projet. Là où il détonne et révolutionne le genre, c'est qu'il est un temple du fait-main, et plus exactement du "fait soi-même" avec des objets initialement destinés à être jetés. Mélanie Cases, qui a inspiré le nom de l'établissement et qui partage la vie du chef, a conjugué ses talents de céramiste et dans la réutilisation/valorisation du textile pour quasiment tout concevoir. Il en résulte un lieu, une atmosphère et un style totalement singuliers. Faites connaissance avec ce laboratoire d'idées et ses propriétaires.*



Tourangeau pur jus, Rodolphe Boidron s'est formé dans plusieurs tables étoilées de la région. C'est en Mélanie Cases qu'il a trouvé l'étincelle pour ouvrir son propre projet, en mars 2024, rue Etienne-Marcel. Céramiste et experte en réutilisation textile, Mélanie a pensé et fabriqué de nombreuses pièces du restaurant : coussins, rideaux, serviettes, assiettes, abat-jour en papier recyclé, verre récupéré... Le binôme a assumé ses choix jusqu'au bout, avec la volonté, comme il aime l'exprimer, d'« affirmer notre direction artistique et notre vision à 100 % ».

**Des parti-pris forts, tournés vers la nature, ayant conduit à 3 macarons Ecotable et la reconnaissance des guides dès la 1ère année d'activité**



Ce dossier retrace le parcours de Rodolphe Boidron, la naissance du restaurant Case. et les méthodes de recyclage et de réutilisation employées. Repéré par les guides Michelin et Gault & Millau dès la première année, il donne aussi à voir les

partis pris forts du chef : une ultra-saisonnalité rythmée par 5 à 6 changements de carte annuels, des menus végétariens le midi comme le soir, une mixologie elle aussi saisonnière avec 3 cocktails et 3 mocktails renouvelés à chaque menu, des vins exclusivement nature et des produits locaux inattendus comme le lierre de Madère, ou du soja/tofu/miso « made in » Touraine.