

case.

Dossier de presse



Sommaire

I) Avant-propos

II) Rodolphe Boidron en 10 dates clefs

III) Son parcours

· *Un artiste en sommeil qui n'attendait qu'à trouver le bon terrain pour s'exprimer*

· *« Avec Akrame Benallal, je n'étais plus le mauvais élève, mais quelqu'un qu'on respecte »*

· Après une période de doute, il retrouve l'envie de cuisiner au Grand Lucé

· De la réunion de copropriété à la création de leur restaurant, il y a 100 pas

IV) Case. : Premier laboratoire et trait-d'union entre l'artiste

Mélanie Cases et le créatif Rodolphe Boidron

a) Un concept singulier, du sol au plafond, articulé autour du fait main et du réemploi de matériaux

b) Une cuisine de bon sens où tout doit être valorisé, utile, local

c) Un engagement sur les boissons : des références de vins aux cocktails/mocktails saisonniers

V) Banger en 2026 et un nouveau projet bien défini en perspective



I) Avant-propos

Rodolphe Boidron a toujours eu l'âme d'un artiste.

S'il l'a d'abord exprimé avec un ballon de basket dans les mains, c'est bien en cuisine, en suivant les traces de certains membres de sa famille, qu'il a su transmettre ses émotions, ses idées, sa vision, « sa direction artistique » comme il aime la décrire.

Après un début de carrière dans des tables étoilées de la région, il a trouvé en Mélanie Cases, sa compagne, l'énergie, la confiance et le supplément d'âme nécessaire pour enfin lancer son propre projet, sa signature.

C'est la réunion de leur sensibilité et de leurs talents qui est à l'origine de la naissance du restaurant Case., en mars 2024. La fusion des plats travaillés, créatifs, souvent audacieux, mais toujours sous contrôle de Rodolphe, et les multiples inspirations de Mélanie sur la céramique, serviettes, coussins... à disposition des convives.

Au cœur du vieux Tours, dans la charmante rue piétonne Étienne-Marcel, l'établissement propose 30 couverts en salle ou sur sa terrasse ombragée aux beaux jours — du mercredi au samedi midi et soir, et le dimanche midi, de mai à octobre.

Référencé par le guide Michelin dès la deuxième année d'exercice, Case. arbore 3 macarons Ecotable. Tout sauf une surprise tant tout, du sol au plafond (même les abat-jour), dans les assiettes avec des circuits ultra courts ou dans les verres à travers une mixologie qui change intégralement lors des 5 changements de carte annuels met la nature au centre des préoccupations.

A travers sa technique, ses associations et sa volonté de valoriser au maximum ses produits grâce à leur déclinaison dans l'ensemble des déroulés, sur des lactofermentations ou des cocktails, Rodolphe Boidron montre qu'il a tout pour devenir un des visages émergents de la gastronomie dans la région Centre-Val de Loire.

II) Rodolphe Boidron en 10 dates :

- 2 avril 1992 – Naissance à Chambray-les-Tours.
- 2010 — Premiers pas en cuisine avec le chef Akrame Benallal / obtention BEP Cuisine.
- 2010 — Premier poste aux Hautes-Roches à Rochecorbon (37) comme commis de cuisine.
- 2012 — Chef de partie à l'Auberge du Bon Laboureur à Chenonceau (37).
- 2013 à 2017 — Rejoint le restaurant Nossy Bé à Pointe-à-Pitre.
- 2017 — Retour en métropole, second de cuisine au Château Belmont à Tours.
- 2019 à 2023 — Second de cuisine à l'Hôtel-Château du Grand-Lucé (72).
- 2022-2023 — Lance son activité de chef à domicile.
- 1^{er} mars 2024 — Ouvre Case. dans le Vieux-Tours.
- Mars 2025 – Case. fait son entrée au guide Michelin parmi les tables remarquables.



Un artiste en sommeil qui n'attendait qu'à trouver le bon terrain pour s'exprimer

Né à Chambray-les-Tours, Rodolphe Boidron a une scolarité compliquée. Ses parents veulent provoquer un électrochoc en le transférant, au collège privé Notre-Dame-la-Riche. *« J'ai fait deux fois ma troisième. En stage de découverte, je suis allé au château d'Artigny (37). Mon grand-père y était directeur de salle, et ma grand-mère chef de réception, à l'époque où c'était étoilé. Ce stage se passe bien mais j'étais jeune, à part le rap et le basket, je ne me projetais pas forcément. Mais être basketteur pro ou rappeur... Mon père m'incite alors à passer un BEP cuisine (au lycée professionnel Fontiville à Tours), se souvient-il. Nous avons toujours fait de belles tables, mon père a ce diplôme, et en plus de mes grands-parents, mon oncle avait un restaurant à Tours. Je faisais la plonge chez lui parfois. On savait que je pourrais trouver des stages et avancer comme cela ».*

« A cette époque, j'aimais la cuisine foncièrement, mais pas au point de parler de passion. Néanmoins, je retrouvais un but, quelque chose de concret. Ce que je n'avais pas forcément dans la filière classique. Je crois que la rigueur que cela implique m'a aussi beaucoup aidé à me canaliser. J'aimais bien l'ambiance, c'est une petite famille. J'ai senti tout ça au cours d'un de mes stages à Courcelles-de-Touraine. Le chef Akrame Benallal ne m'a pas vu comme un mauvais élève mais comme quelqu'un qu'on respecte, et à qui on peut faire confiance. Il m'a pris sous son aile, et m'a tellement partagé son amour pour la cuisine, que je me suis petit à petit pris au jeu. Ça a pris du temps mais il m'a toujours répété que si j'étais passionné, j'y arriverais. Et au fil des stages, dont un deuxième chez lui, dans son nouvel établissement place de la Résistance à Tours, j'ai bien compris que c'était le cas », se remémore Rodolphe Boidron.

III) Son parcours

**« Avec Akrame Benallal, je n'étais plus le mauvais élève,
mais quelqu'un qu'on respecte et à qui on peut faire confiance »**

Akrame Benallal a été la bonne personne, au bon moment, pour Rodolphe Boidron : « *J'aimais ce qu'il faisait dans l'assiette, et qui il était humainement. A cette époque, c'était un des premiers à faire de la cuisine moléculaire, suite à son passage chez Ferran Adrià. Il nous faisait confiance pour manipuler l'azote, faire des siphons ou des bains. Je trouvais ça assez révolutionnaire ce côté "petit chimiste". Je m'éclatais et j'apprenais beaucoup. Malheureusement, son projet à Tours s'est arrêté avant que je ne puisse signer à l'issue de mon BEP. A 18 ans, je ne me sentais pas d'aller à Paris, j'étais trop jeune. Donc je suis allé chez Didier Edon, aux Hautes-Roches, que mon père connaissait bien. »*

À cette période, Didier Edon est une référence à Tours (Rochechouart sur l'autre rive de la Loire), avec une étoile au guide Michelin. Rodolphe Boidron met du temps à s'adapter à son nouvel environnement mais le fait de cuisiner des foies gras, des homards, des produits nobles, lui plait. Il débute comme commis aux entrées, puis au garde-manger, avant de passer au chaud.

Une autre opportunité se présente au Bon Laboureur, à Chenonceau, également étoilé au guide Michelin. Une expérience d'un an, écourtée par un choix personnel : « *J'ai voulu suivre ma copine de l'époque en Guadeloupe. J'y suis resté 4 ans. Je travaillais pour un restaurant qui s'appelle Nossy Bé. Une cuisine française, avec des produits français, ce qui fait que je n'intègre pas de marqueur d'Outre-Mer chez Case. aujourd'hui. »*

*Feuille de blette farcie, queue de bœuf, pickles de
graine de moutarde, jus de cuisson réduit.*





Après une période de doute, il retrouve l'envie de cuisiner au Grand Lucé avec le chef Maxime Thomas

A son retour en métropole, Rodolphe Boidron doute. Il accepte, un peu par défaut, un poste dans une résidence pour personnes âgées, dans le parc du Château Belmont à Tours. « *Dans leurs cuisines, que l'on se partageait, il y avait le chef Maxime Thomas. J'ai tout de suite bien accroché avec lui, avant qu'il ne parte au Château du Grand-Lucé, dans la Sarthe. Un établissement 2 clefs Michelin, avec un beau restaurant. Maxime me propose alors de le rejoindre sur un poste de second. Il me redonne la passion, me laisse créer aussi, et je retrouve un second souffle pendant quatre ans là-bas* », détaille Rodolphe Boidron.

En parallèle, il devient chef privé au Moulin de Belle Queue. Des chambres d'hôtes haut de gamme dans la Sarthe. Une activité ponctuelle qui lui offre la possibilité d'avoir, pour la première fois, la main sur des menus.

De la réunion de copropriété de leur nouvel appartement à la création de leur premier restaurant, il y a 100 pas

« *Puis le Covid arrive, se remémore Rodolphe Boidron. Et, j'avais rencontré Mélanie qui avec son côté très créatif me pousse à prendre mon envol, à donner vie à NOTRE projet. Mais ce n'était pas facile de trouver le lieu. C'était souvent loin de Tours, donc en partant de zéro, sans nom, sans communication... Et nous achetons un appartement dans le vieux Tours. A notre réunion de copropriété, nous rencontrons Fabrice et David Bironneau de l'Atelier Gourmand. Un restaurant qui est à peine à une centaine de mètres de chez nous. Ils souhaitent vendre. Une visite est organisée le lendemain. Nous faisons une offre dans la semaine. La cuisine est petite, il fallait un peu d'imagination mais le budget était parfait pour nous et surtout on a l'opportunité de montrer ce qu'on est capable de faire Mélanie et moi.* »



Au-delà des cartes, où il est désormais sans filet, Rodolphe Boidron se demandait s'il allait réussir à manager et gérer une équipe de huit personnes.

L'expérience lui a donné raison puisque le restaurant Case., ouvert le 1^{er} mars 2024, se retrouve dans les tables remarquables du guide Michelin l'année suivante.

« Comme il y a peu de restaurants à Tours dans ce cas, ça nous a tout de suite positionné, estime le chef. Je crois qu'on a notre identité, notre style et c'est le plus important à nos yeux, et dans ceux des clients. »



Rhubarbe pochée au mezcal, biscuit olive, crémeux mezcal, sirop perlé à l'huile d'olive, tuile opaline.



IV) Case. : Premier laboratoire, né de la fusion entre l'artiste Mélanie Cases et le créatif Rodolphe Boidron



a) Un concept fort, singulier du sol au plafond, articulé autour du fait main et du réemploi de matériaux

Le nom de ce premier restaurant, Case., a énormément de sens. S'il y a un clin d'œil évident à Mélanie Cases, on pense aussi en y pénétrant spontanément à la case créole. Ces lieux de vie, construites à la main, avec des matériaux locaux simples.

Au 37 rue Etienne-Marcel à Tours, Rodolphe Boidron et Mélanie Cases ont quasiment tout fait manuellement, littéralement du sol au plafond, avec souvent des déchets revalorisés.

Si beaucoup d'établissements promettent une expérience unique et singulière, on est ici dans une démarche totale, engagée, véritablement un prolongement des personnalités du binôme.

« J'adore les chefs qui ont leur propre univers, marqué, et une patte. Alexandre Gauthier, Bruno Verjus, Akrame Benallal, bien sûr, qui m'a ouvert cette voie, admet Rodolphe. Ici, nous voulions façonner l'endroit avec notre musique, notre décoration, notre vaisselle, notre direction artistique à 100 % finalement. Ça donne des avis tranchés, qui adhèrent totalement, ou ne comprennent pas, ce côté épuré. Heureusement, c'est plus souvent positif, et dans l'assiette, même si je ne pars pas sur des choses loufoques, il y a une prise de risque. »



“ Notre direction artistique à 100 % ”

Céramiste et professionnelle du textile, Mélanie Cases a façonné le restaurant à partir de matériaux destinés à être jetés



« J'ai récupéré beaucoup de chutes de production dans mon entreprise de textiles pour faire des coussins, des banquettes, des serviettes et même les rideaux, développe Mélanie Cases. Pour la céramique, Rodolphe m'a dit ce qu'il souhaitait comme formes et j'ai créé des moules : les assiettes à entrées, à desserts, les inserts, les petites briques repose-couverts, les supports à amuse-bouche, des petites fioles, des coupelles noires, près de 200 pièces en tout, avec Camille Chaleil, ma prof de céramique. Puis, j'ai refait une série avant ma grossesse. Depuis, c'est Tom and Folks (Paris) qui assure " l'intérim " avec brio, mais j'ai hâte de m'y remettre. On a plein d'envies. »

Le chef a créé ses abat-jours avec du papier brouillon recyclé et mâché

Si le duo entre une céramiste et un chef n'est pas (si) commun, que ce dernier fasse lui-même ses abat-jours avec du papier mâché à partir de papiers brouillons recyclés, l'est encore moins.

« On adore ce principe de faire, et de redonner vie. A Tours, nous avons la chance d'avoir deux talents, Rebecca Fezard et Elodie Michaud, qui ont été récompensées par le prix Liliane Bettencourt pour l'intelligence de la main en 2025. Elles font partie des plus grandes spécialistes de la seconde vie/main en France. Concrètement, elles récupèrent des matières premières dans des entreprises locales pour les réemployer. Les tubes à essai pour servir nos sauces ou même nos cartes en cuir sont des exemples concrets de ce qu'il est possible de faire par ce biais », ajoute Mélanie.





b) Une cuisine de bons sens, où tout doit être valorisé, utile, local

Auréolé de 3 macarons au label Écotable, le restaurant Case. en a tous les bons attributs. Premièrement parce que Rodolphe Boidron est un spécialiste du zéro déchet : « On essaye de tout valoriser au cours du menu, et de faire de la lactofermentation le plus souvent possible pour réduire nos déchets, et conserver les produits. Je suis limité en termes d'espace, sinon je mettrais des bocaux partout, plaisante le chef. J'ai appris ces techniques sur les réseaux sociaux, et en essayant. J'adore tout ce qui est japonisant, c'est une culture fascinante et mon voyage de rêve. Le miso, les poissons ikejime, les marinades, les couteaux, et les techniques. On a notamment utilisé une (de leurs) technique de confiture à froid, où le sucre remplace sel dans la lactofermentation. Ça donne une compote délicieuse, et un jus, un sirop, qu'on utilisait dans nos cocktails. »

Confiture à froid lactofermentée et variétés inattendues

Le sourcing en circuits courts est crucial pour avoir les meilleurs produits. « On a construit notre réseau en partie grâce à Convergence Bio, le marché bio régional, mais aussi à travers Amanda Yahia de la Fourchette paysanne, qui se trouve à 500 mètres du restaurant, place de la Victoire à Tours, complète le chef. Elle m'a ouvert son tableur excel avec une trentaine de producteurs du coin. Robin Pasquier du restaurant Chez Gaster, à Tours, m'a aussi donné un bon coup de pouce. Et au fil de l'eau d'autres talents sont venus nous rencontrer. Je pense à Thomas Leroux (les jardins de Thomas à Thilouze). Un jour, il a poussé la porte avec une cagette remplie de super produits. Il a travaillé avec Alain Passard, ça situe le niveau... Au fur et à mesure, j'ai découvert qu'il avait une quantité infinie de choses : des piments végé, des légumes bien sûr, des fleurs comestibles, des bourgeons de sapin ou des variétés folles : des aubergines japonaises, des courgettes pop-corn, des tomates particulières, ou des lianes de Madère, qui ressemblent à du lierre et se cuisent comme des épinards. »

L'amour des céréales moteur d'un vrai déroulé végétarien midi ET soir

Rodolphe Boidron collabore énormément avec la ferme du joyeux laboureur à Marçay (37) pour les céréales, lentilles, pois chiches... « *On faisait un risotto de lentilles noires ou de la (vraie) lentille corail, qui à la base est marron. Mon second, Kevin, adore le millet. Ce n'est pas si commun. On l'a beaucoup exploité, en tuile pour un canapé, en taboulé, en dessert... Notre rapport à la terre, aux circuits courts et à la naturalité s'exprime bien à travers les céréales et les plats végétariens.* »

« *Depuis le départ, on a toujours eu, le midi et le soir, même sur le petit menu, une entrée et un plat végétariens, constate le chef. Ce n'est pas une contrainte, c'est plutôt l'inverse. On a souvent une ossature "végé" dans notre démarche et nos créations, à laquelle on vient intégrer une viande ou un poisson. Ce qui fait qu'on est inclusifs et c'est quelque chose dont je suis particulièrement fier. On a su créer un lieu, un concept, une ambiance, qui n'a aucun profil type. Il y a ici un gros brassage générationnel, social, et donc sur les convictions alimentaires.* »





case.

case.

Miso, soja, tofu et beurre wakamé : une approche japonisante assumée

Si les poissons viennent par Cap Marée des criées les plus proches, ou se déclinent grâce à des pêches locales comme les truites du Moulin de Langeais, ou les silures et carpes de Fish Brenne, établis dans le département voisin du Maine-et-Loire, on remarque d'autres produits en accompagnement.

« Localement, plus on creuse, plus on tombe sur des producteurs fabuleux. Je vais bientôt proposer, un peu dans l'esprit d'un beurre blanc, un beurre wakamé, iodé, qui intégrera de la spiruline du Paysan Bleu installé dans la ville voisine de la Riche. J'adore ces touches japonisantes. On a énormément décliné le miso et le soja grâce Takayoshi Hirai (Chez Sanga), et surtout le tofu de Yaming Cui, alias le Chat des champs. On a la chance qu'ils cultivent tous les deux ces produits, à côté de chez nous, en Touraine. »



c) Un engagement aussi sur les boissons : des références de vins aux cocktails et mocktails saisonniers



La « direction artistique » voulue par le chef se ressent aussi sur sa carte des vins. Il avait fait le choix de ne travailler qu'avec des vignerons qu'il connaît personnellement, et majoritairement sur des appellations Loire - parce que ce sont des vins qu'il aime déguster.

Une carte des vins tournée vers les rencontres, le local et la nature

Rodolphe Boidron cite spontanément les vins de Lise et Bertrand Jousset à Montlouis-sur-Loire, ou de Sébastien Cornille, le domaine de la Roche Bleu dans la Sarthe, en appellation Jasnières, qui l'a aidé à dénicher des pépites méconnues avec un ami caviste. « *Quand on débute, on n'a pas les moyens de se constituer une cave avec de grosses étiquettes, surtout que ce n'était mon envie première. Je voulais surtout que les flacons, et les gens qui sont derrière, collent avec notre philosophie orientée vers la nature. Alors on a fait moins, mais + original, + tranché* », estime le chef.

« Toujours 3 cocktails et 3 mocktails, totalement différents, et changés à chaque nouvelle carte pour respecter la saisonnalité »



Dans sa répartition quotidienne Rodolphe Boidron s'appuie sur Kevin Garcia, son second, et Louis-Emmanuel Bien Aimé, en salle, dont le nom d'usage au quotidien est « Jeff ». Le premier nommé s'occupe majoritairement du sucré. Le chef lui donne une trame de départ, et il avance ensuite sur la recette, les textures, avant de faire une dégustation collégiale. Concernant les cocktails et mocktails, même principe : « *Je donne un axe à Kevin et Jeff, par exemple : mezcal / paprika. Et ils cherchent, expérimentent, puis je goûte et valide. Jeff est un passionné. Il n'est pas mixologue mais il regarde énormément de contenus sur Instagram. On change les cocktails quand on change la carte, cinq fois par an environ, en fonction de la saison, avec parfois des sirops faits à partir des produits du moment, pour limiter les déchets. Au printemps, on va en faire un autour des cosses de petits pois. On a toujours 3 cocktails et 3 mocktails, avec des créations totalement différentes, pas un simple dérivé du cocktail initial, en sans alcool...* »



V) De la suite dans les idées : Banger en 2026 et un projet plus complet en tête

Rodolphe Boidron et Mélanie Cases démarrent une nouvelle aventure, avec un associé Louis Gardin, par ailleurs second de cuisine aux Bartavelles à Tours : Banger. Dans l'ancien hôpital Saint-Gatien, face à la cathédrale, la partie basse de l'édifice a été transformée en halles gourmandes. Le trio y propose, depuis le 24 avril 2026, des « flat breads ». *« Des sandwiches travaillés avec de bons produits, les mêmes producteurs qu'au restaurant Case., bien cuisinés. On les passe au barbecue japonais pour apporter un goût particulier. Je ne vais pas cuisiner là-bas, j'apporte ma créativité sur les propositions, c'est une nouvelle expérience qui m'intéressait »*, commente le chef.

Une première étape vers un projet de plus grande ampleur ? *« Tours, c'est ma ville. Je rêve d'en devenir l'ambassadeur, d'avoir un lieu complet qui mêlerait hôtellerie et Spa, avec une galerie d'art, mais toujours avec notre touche, notre personnalité, et forcément en centre-ville. On pourrait pousser les curseurs : être plus gastronomique, amener une déco plus poussée avec des pièces de designers... Avec l'activité de cette ville et son positionnement avec les châteaux de la Loire, il y a quelque chose à écrire, nous sommes en veille active pour écrire cette nouvelle page »*, prévient Rodolphe Boidron. L'avenir leur appartient.

