



**RHÉZOME
BIEN PLUS
QU'UN
RESTAURANT**



@RHEZOME

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

Rhizome, nom masc. :

Tige souterraine vivace émettant des racines et des tiges. Structure évoluant en permanence, dans toutes les directions horizontales, et dénuée de niveau, dans laquelle tout élément peut affecter ou influencer tout autre (Deleuze – Guattari).

Réseau, nom masc. :

Lignes ou éléments qui communiquent ou s'entrecroisent.

Rhézome, nom masc. :

Restaurant mais pas que.



DES MARQUEURS FORTS AU SERVICE D'UNE VISION HOLISTIQUE DE L'ALIMENTATION

Chef-fe-s et producteur-ric-e-s en résidence, cuisine participative en lien avec les associations et les habitant-e-s du quartier, Rhézome met en œuvre une vision engagée de la cuisine, riche en goût autant que responsable, durable et solidaire.

LE RESTAURANT DE DEMAIN

Rhézome est né d'une intuition : les restaurants ont l'opportunité (ou le devoir) de ne plus être seulement des lieux de restauration ponctuelle mettant en relation un-e cuisinier-ère et des client-e-s autour du moment délimité du repas. Porté-e-s par les exigences de sens et de responsabilité, **par la conscience d'appartenir à un écosystème** réunissant aussi bien les producteur-rice-s, les acteur-rice-s que les consommateur-rice-s et, au-delà, les habitant-e-s d'un territoire, les restaurateur.rice.s peuvent (doivent) désormais faire vivre **un lieu hybride qui multiplie les racines, les connexions et les échanges**. Parce que la cuisine est fondamentalement un acte de

partage, créateur de liens sociaux, Rhézome proposera aux membres de sa communauté des temps de cuisine participative et solidaire. Rhézome organisera aussi des rencontres régulières permettant de découvrir et de valoriser les produits. Ces échanges, qui pourront prendre la forme de « **résidences de producteur-rice-s** », permettront aux client-e-s de la restauration de mieux connaître les hommes et les femmes qui les façonnent. Privilégiant la qualité, le respect des produits et des producteur-rice-s, Rhézome valorisera les circuits courts, sera locavore mais sans exclusive, afin de se nourrir de toutes les expressions responsables et exigeantes d'un terroir.



DES RÉSIDENCES DE CHEF·FE·S

À Rhézome, l'attention aux produits, dans toutes leurs dimensions environnementales et humaines, sera mise au service d'une cuisine d'auteur·e exprimant une personnalité, donnant à sentir un style avec ses lignes de force et ses singularités, centrée sur l'émotion, le plaisir et le partage. Aux cuisines impersonnelles et "prêtes-à-manger", **Rhézome opposera ses choix tranchés et son parti pris du goût**. Les valeurs et les lignes de forces de Rhézome seront interprétées librement au fil des différentes collaborations avec les chef-fe-s qui rejoindront l'aventure pour une longue résidence ou pour une invitation ponctuelle. Rhézome sera ainsi le catalyseur de leur talent, leur outil d'expression et leur vecteur d'engagement responsable.





MISSION POSSIBLE

Rhézome fera du développement durable son fil rouge. **Cette volonté d'inscrire des contributions environnementales et sociales positives au coeur du projet de l'entreprise**, se traduira par l'adoption du statut de société à mission, au service d'un engagement responsable et solidaire : produits respectueux de l'environnement, conditions de travail favorisant le juste partage de la valeur ajoutée, politique RH d'insertion et d'inclusion, lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage et valorisation des déchets, partage solidaire de denrées et repas.

CE N'EST QU'UN DÉBUT...

Fort du soutien et de l'engagement d'une quarantaine d'investisseur·se·s privé·e·s séduit·e·s par le projet, intéressé·e·s par les enjeux de l'alimentation mais aussi par l'entrepreneuriat à impact, Rhézome Faidherbe voit le jour à Paris, cofinancé par le Crédit Agricole Ile de France et la Banque Publique d'Investissement. Au-delà, **Rhézome souhaite devenir un groupe innovant au sein des univers de la restauration, de l'alimentation durable et responsable**, avec l'ambition de faire rayonner une marque impactante, fédératrice et engageante.

JEAN-FRANÇOIS PASCAL

LE PROJET D'UNE VIE

Passionné d'alimentation et de gastronomie, Jean-François fréquente depuis longtemps les restaurants et les cuisines. Il a pris la plume pour décrire ses expériences et partager les enjeux et tendances du secteur. Avant de créer et porter Rhézome, il a eu plusieurs vies. Notamment professeur de philosophie et de cinéma, conseiller ministériel (coopération et francophonie), entrepreneur dans les secteurs du numérique et de l'art de vivre, directeur conseil et développement en agence de communication. Quelle que fut son activité du moment, **tout commençait ou finissait par des repas conviviaux, le goût du bon et le goût des autres.** Fortement marqué par sa dernière mission en tant que conseiller stratégie et communication de Christophe Itier, Haut-Commissaire à l'économie sociale et solidaire et à l'innovation sociale, Jean-François franchit le pas, accorde sa passion et ses engagements. Au coeur d'un été, **Rhézome s'écrit, lieu de vie hybride, tisseur de liens, créateur de relations et d'expériences partagées, accélérateur d'émotions.** De la page blanche à la rue Faidherbe, Rhézome prend désormais vie.





LA TRIPLETTE DE FAIDHERBE

Pour sa première ouverture à Paris, rue Faidherbe, Rhézome donne carte blanche en cuisine à trois jeunes femmes aux profils et parcours tous différents, mais à la complicité qui s'impose déjà comme une évidence. **Alice Arnoux tiendra la première résidence. Margaux Baju, son bras droit du midi, sera secondée par Émilie Besse.**



ALICE ARNOUX @alice . arnx

AU PAYS DE RHÉZOME

« Ce qui m'a marquée dans le pitch de Rhézome, ce sont les résidences de producteurs, je ne suis jamais allée dans un restaurant où on peut les rencontrer. » Alice Arnoux

Alice Arnoux, 27 ans, a grandi en région parisienne avec ses deux soeurs, entre une mère artiste-peintre originaire d'Arcachon et un père travaillant dans l'industrie pharmaceutique venu d'Alsace. Le repas n'était pas le lieu d'une bataille des régions mais le rendez-vous du bien vivre ensemble, autour de plats cuisinés maison avec de bons produits. *« J'ai toujours eu envie de cuisiner, réalise Alice. Dès l'âge de 10 ans, j'invitais des enfants à la maison pour leur donner des cours. On regardait Ratatouille et on travaillait les légumes. »* Lorsqu'elle convainc ses parents de la laisser intégrer l'Institut Paul Bocuse, ils pensent que c'est en section management de l'hôtellerie. Déterminée, Alice intrigue pour changer de cours et passer en cuisine. C'est là qu'elle rencontre Margaux Baju. Rien ne l'arrêtera plus. À 19 ans, elle rejoint la brigade d'Alexandre Couillon (La Marine**).

« J'étais époustoufflée tous les jours, se souvient-elle. Ça m'a ouvert des portes sur l'idée que l'on ne doit pas être frustrée par les produits qu'on n'a pas. On arrive, on regarde, on écrit le menu, c'est très naturel. » Chez Noma*** (Copenhague), elle apprend la gestion d'une équipe sous pression et expérimente des goûts inédits ancrés à jamais. À Birkemosegaard, ferme biologique sur la péninsule de Sjællands Odde, toujours au Danemark, elle cuisine au rythme des saisons, ce que la terre donne. La suite est vagabonde, sous forme de résidences : Carousel, à Londres, Fulgurances l'Adresse et Dame Jane, à Paris, Château de la Haute Borde, dans la Loire. *« Je suis intéressée par l'inconnu, confie t-elle. J'ai besoin de liberté, de mouvement, de rencontrer de nouvelles personnes qui vont m'apprendre plein de choses. J'ai soif de tout ce que je n'ai pas encore vécu ni fait. »* Donner la plus belle des naissances possibles à Rhézome, tel est son nouvel horizon. Elle s'est impliquée dans le recrutement mais aussi dans le choix des arts de la table.

« On est toutes et tous hyper excité·e·s à l'idée de faire un truc incroyable ! »

MARGAUX BAJU @bajote

BINÔME À RHÉZOME

« *Rhézome m'a plu pour son caractère bienveillant et social, il n'y a pas beaucoup de projets mettant ainsi en avant repas solidaires et inclusion.* » Margaux Bajou

Parisienne de 28 ans, Margaux Bajou est surtout fière de ses origines bretonnes, de cette arrière-grand-mère qu'elle n'a pas connue mais qui tenait une crêperie à Belle-Île. C'est en Bretagne qu'elle plantera un jour de la vigne, son autre passion, c'est sûr. « *À la maison, on était soucieux de ce que l'on mangeait, explique t-elle. Petite, j'étais difficile mais c'est parce que j'avais le palais sensible. Je l'ai compris vers 15 ans avec mon premier menu dégustation dans un restaurant gastronomique. Je me suis forcée à manger de l'anguille et des légumes, ça a fait déclic.* ». La voie est toute tracée, elle entre à l'Institut Paul Bocuse, où Alice Arnoux est sa co-locataire, enrichissant son bagage culinaire par une spécialisation boulangerie-pâtisserie. « *Je suis assez carrée, droite, je trouve fun de tout grammer, quantifier* », confirme t-elle. Elle enchaîne les stages au Plaza Athénée et chez Akrame Benallal, puis se frotte au design culinaire avec Alix Lacroche pour Louis Vuitton, avant de s'envoler vers le Québec avec des rêves de cuisine bistrotière. Aux Toqués, à Montréal, elle comprend que l'on peut décomplexifier la cuisine et la pâtisserie.

De retour à Paris, elle est cheffe-pâtissière d'Amandine Chaignot à l'ouverture de Pouliche, avant de se mettre au vert au Danemark avec Alice Arnoux, à la ferme de Birkemosegaard. Elles s'étaient perdues de vue mais se retrouvent comme si elles s'étaient quittées la veille. « *On avait chacune son endroit de création, en confiance, sans jugement, se souvient-elle. On a deux personnalités différentes, Alice est centrée sur l'amour de la cuisine avec quelque chose de très poétique. Moi, j'aime bien aller dans des endroits plus biscornus, faire des choses loufoques, elle m'appuie, ne me freine pas.* » Avant que Rhézome ne reconstitue leur duo, Margaux a collaboré avec la plateforme de pop-up We Are Ona et fait l'ouverture de Jeanne-Aimée avec Sylvain Parisot. Ce n'est pas l'énergie qui lui manque, ça promet de jolies surprises rue Faidherbe !





ÉMILIE BESSE @emibesse

DU MICRO AU PIANO

« *Pourquoi Rhézome ? Parce que ça a été un alignement de planètes évident.* » Émilie Besse

À 39 ans, Émilie Besse est une débutante en cuisine. Elle vient de décrocher son CAP passé à l'école Ferrandi après deux stages en alternance, chez François Gagnaire (Anicia) et Alexandre Marchon. Pourtant, la nourriture, c'est toute sa vie. Elle se souvient même qu'elle était sans doute la seule enfant heureuse d'aller à la cantine. « *Mon père m'a vraiment transmis le goût de faire plaisir en préparant à manger, raconte t-elle. Je me souviens de son pot-au-feu, ça lui prenait deux jours et on en mangeait pendant quatre. Le dîner du jour J durait des heures, j'avais l'impression que ce plat nous offrait du temps en plus.* ». Dès l'âge de 12 ans, elle cuisine quotidiennement pour la famille. « *Mes parents travaillaient beaucoup mais, vers 20h30, la table nous réunissait enfin, confie t-elle. Chacun racontait sa journée. J'ai de merveilleux souvenirs de ces moments-là. J'étais heureuse.* ». « Pour faire plaisir à (ses) parents », elle devient journaliste, officiant 14 ans dans le Groupe Canal+. On se souvient de ses journaux de la mi-journée dans la Grande Édition, précis et distancés. Après avoir publié en 2021 un roman sensible et émouvant, « *Les beaux jours* » (Éditions Jean-Claude Lattès), elle quitte la fabrique de l'info pour la fabrique de repas. Enfin alignée, elle peut assouvir son « obsession » sans scrupule.

« *Je ne supporte plus que chaque repas ne soit pas «une fête», clame t-elle. J'organise mes vacances en fonction de la qualité de la gastronomie locale et mes enfants passent leur temps à ouvrir des restaurants dans leur chambre. J'ai contaminé tout le monde, mon mari est le premier cobaye de mes créations.* ». Au gré de rencontres inattendues, le projet Rhézome s'est présenté à elle, lui offrant l'occasion d'être enfin une « cuisinière ». « *La première cheffe avec qui j'ai bossé ne supportait pas ce mot, râlant «qu'elle n'était pas un meuble, bordel !», s'amuse Émilie. Moi, ce mot, je l'aime beaucoup.* » Ça tombe bien, à Rhézome, on l'aime aussi.

ALESSANDRO COLEMAN @alepastryz

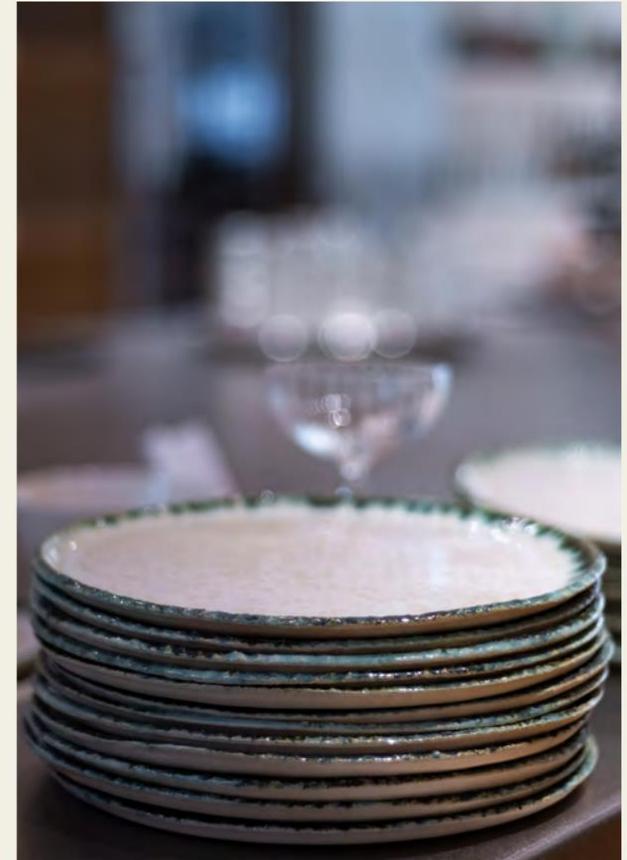
...AMONG WOMEN

« J'ai choisi Rhézome pour son engagement durable, primordial dans un monde où tant de nos actes ont un impact négatif sur l'environnement. » Alessandro Coleman

Alice, Émilie et Margaux pourront compter sur Alessandro Coleman. Âgé de 26 ans, le garçon de la bande secondera Alice le soir. Né d'un père anglais et d'une mère italienne, son cœur balance entre les gnocchis de pommes de terre et les anchois (son ingrédient préféré), frites et servies avec une sauce tartare, entre la pasta al ragu (qu'il mitonne pour ses amis) et le steak, sauce champignon et chips de pommes de terre (sa madeleine de Proust). Il lui suffit de fermer les yeux pour sentir le parfum des pizzas sortant du four dans les rues de Rome, pour revivre les grands repas de famille durant lesquels les souvenirs enfouis remontent à la surface. Élevé dans le respect des bons produits, il garde une fascination pour ceux que la terre nous offre. *« Depuis que je suis tout petit, mes parents ont toujours eu un jardin où ils travaillent dur pour faire pousser des fruits et des légumes délicieux, raconte-t-il. J'adore voir une graine se transformer en petite pousse sortant du sol puis en un beau légume qui finira dans une assiette avec un goût que l'on n'obtiendra jamais en l'achetant au supermarché. »*

Il n'en fallait pas plus pour l'amener à pousser la porte d'un restaurant de Nottingham, dès l'âge de 12 ans, pour se faire un peu d'argent de poche le week-end. À 16 ans, il entre comme apprenti au Gavroche**, institution de la cuisine française à Londres. Puis, à L'Enclume***, dans le village de Cartmel, où il se forme à la boulangerie et à la pâtisserie. Une passion est née. Il l'approfondit chez le boulanger Pinkmans, à Bristol, avant de rejoindre Hart, boulangerie du groupe Noma, entre janvier 2020 et mai 2022, grimpant jusqu'au poste de sous-chef. C'est là qu'il rencontre Alice Arnoux, venue s'occuper activement pendant le confinement. *« Alice peut transformer un jour triste en jour merveilleux, quelles que soient les circonstances, souffle Alessandro. C'est l'une des cheffes les plus talentueuses, les plus singulières et les plus créatives que j'ai jamais rencontrées. »* Rhézome a bien de la chance avec ces deux-là.





DREAM TEAM

Pour mener à bien son projet, Jean-François Pascal, a constitué une équipe de professionnel-le-s aguerri-e-s pour encadrer le service et la cuisine : **Carole Léger**, directrice exécutive de la salle, et **Franck Fontaine**, directeur exécutif de la restauration.

FRANCK FONTAINE

CUISINE OUVERTE

Franck Fontaine viendra enrichir de ses conseils la gestion et le management de la cuisine. Il dispose d'une solide expérience en restauration de haute gastronomie, en management, redressement et formation du personnel. Il a débuté sa carrière à La Tour d'Argent, auréolée à l'époque de trois étoiles au Guide Michelin, aux côtés de l'un des Meilleurs ouvriers de France (MOF), Manuel Martinez, avant d'enchaîner auprès d'autres chefs étoilés et MOF, notamment chez Philippe Groult et Alain Ducasse.

La rencontre avec Jean-Francois Pascal tient aux « hasards de la vie » mais dès le premier rendez-vous, l'évidence s'est imposée. *« En accord avec Jean-François, j'ai imaginé une cuisine ouverte, explique Franck. Une cuisine qui accueille des chef-fe-s en résidence, donc très flexible, avec un matériel moderne mais modulable, qui ne fixe pas de limites d'entrée mais qui puisse s'adapter aux besoins de tou-te-s les chef-fe-s qui s'y succéderont. »*. À Rhézome, on prend soin des ses hôtes

@franck_fontaine64degres _ z



L'ESPRIT D'UN LIEU

RHÉZOME FAIT DE MUR.MUR

Mur.Mur Architectes & Associés a été fondée en 2010 par Lucie Rosenblatt, diplômée de l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Paris La Villette, et Benoît Huen, formé à l'École Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art Olivier de Serres. Le duo aime aborder des projets hétéroclites (La Montgolfière, Dalia, Gros Bao, etc.), se questionner sur la mémoire d'un lieu et sa modénature pour mieux l'inscrire dans son nouvel usage. « *Pour Rhézome, nous avons choisi de scénariser la cuisine qui devient l'élément central, expliquent les deux créateurs. Les clients peuvent s'attabler autour du plan de travail, en véritables spectateurs du travail des différents chef-fe-s.* ».

Ils ont dû également composer avec une dizaine de poteaux répartis de manière aléatoire. « Inspirés par le style Prairie fondé notamment par Frank Lloyd Wright, nous les avons transformés en « champignons » de tailles variées pour se sentir dans une forêt », détaillent-ils. Afin d'unir les différentes fonctions de cette adresse tournée vers une cuisine participative, Mur.Mur a fait le choix d'un revêtement de sol unique (caoutchouc recyclable pop et urbain jaune à motif « pastille » en relief), et d'un seul module de mobilier en chêne massif brut qui, par son minimalisme, permet de multiples usages : chaises, banquettes, tables basses. À concept novateur, design original. Défi relevé





OFFRE & TARIFS

Lieu convivial et ouvert, Rhézome proposera à ses convives :

- / Un déjeuner autour d'un menu unique "retour de marché" autour de 25 €
- / Un dîner autour d'un menu-carte autour de 65 €

A venir :

- / Des apéros-dîners organisés autour d'excellents produits non transformés et de tapas "signatures"
 - / Des cocktails créatifs réalisés à partir de produits frais, naturels, et de spiritueux sourcés
 - / Un «long lunch» le dimanche (de 12h à 17h), autour de plats à partager entre les convives (sans service à l'assiette)
 - / Une vente à emporter (et possiblement une livraison de proximité) de tapas "signature"
-