

# RHÉZOME BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT

---

*Au 35 rue Faidherbe (11<sup>e</sup>), Rhézome, ouvre ses portes.  
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.*



## LE RESTAURANT DE DEMAIN

---

Rhézome est né d'une intuition : les restaurants ont l'opportunité 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. Les restaurateur.rice.s sont aujourd'hui 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. Ils ont en conséquence la liberté de faire du restaurant un lieu hybride, multipliant les racines, les connexions et les échanges.

Concrètement, Rhézome déploiera ces nouveaux liens, durables et solidaires, via ses **Chef-fe-s en résidence**, **ses producteur.rice-s en résidence** et **ses temps de cuisine participative**.



## UNE CUISINE AU DIAPASON

---

Pour sa première ouverture rue Faidherbe à Paris et pour mettre en œuvre son choix d'une **cuisine d'auteur.rice.s et engagé.e.s**, **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 Bajou, son bras droit du midi, sera secondée par Émilie Besse.

Alice Arnoux, 27 ans est passée chez Noma\*\*\* (Copenhague), où 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.





## LE PROJET D'UNE VIE CONJUGUÉE AU PLURIEL

---

Passionné d'alimentation et de gastronomie, Jean-François Pascal, initiateur du projet, fréquente depuis longtemps les restaurants et les cuisines. Avant de créer et porter Rhézome, il a eu de multiples vies professionnelles. Philosophie, politique, entrepreneuriat, communication se trouvent aujourd'hui mis au service du mariage de la passion et du sens. L'aventure Rhézome qui n'avait de sens que partagée est vite devenue collective : équipe, partenaires, toutes et tous ont fait éclore et grandir le projet. 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.

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.

