

Ouverture de DOUZE, un restaurant-garde-manger collaboratif



Fin mars 2021, au coeur du 12ème arrondissement, dans le nouvel éco-quartier de Reuilly Diderot, ouvrira DOUZE, un nouveau garde-manger dans un pavillon de l'ancienne caserne militaire. Douze allie produits frais et restauration.

À l'heure où les commerces de bouche repensent leur activité, l'ouverture de DOUZE marquera la revanche de l'épicerie de quartier. Dans ce nouveau modèle, les artisans seront actionnaires et donneront une toute autre vision de leur métier et de l'alimentation de proximité : plus vertueuse, collaborative et accessible, mais toujours dans le respect du bien manger.

Sur près de 1000m², la clientèle pourra déambuler sur deux étages, profiter des deux terrasses donnant sur le jardin et surtout, découvrir le travail de 10 artisans régionaux. Du matin jusqu'au soir, boulanger, poissonnier, charcutier, boucher, torréfacteur, caviste, fromager-affineur et primeur partageront l'amour de leur terroir avec une offre de restauration engagée et conviviale.

Des artisans-producteurs actionnaires et engagés

Sur l'impulsion de **Jean Prévost** (ex-directeur innovation Casino), **Suzanne Grimal** pilote le projet en tant que Directrice Générale. DOUZE est le fruit de 2 ans de réflexion et de travaux. Les artisans, également actionnaires, bénéficient d'une vitrine unique, les laissant libres de poursuivre leurs activités en région. Ils participent activement au projet et aux prises de décision pour : rester accessible, veiller à conserver le circuit le plus court possible, réduire le gaspillage alimentaire, réduire les déchets et valoriser les engagements de chacun. Ils oeuvrent ensemble au succès de l'établissement et à la transmission de leurs valeurs communes. Visite guidée.

AU REZ-DE-CHAUSSEE : LE MARCHÉ, LA CAVE ET L'ÉPICERIE

La boulangerie Leonie est le point d'accueil du lieu. A sa gauche, le traiteur thaïlandais Oth Sombat. Juste derrière, les autres artisans s'articulent autour du primeur, Les fruits de la terre, implanté à Lille. A gauche, l'étal du poissonnier Mareyage Hennequin, des Sables d'Olonnes. Puis, le fromager-affineur Jean-François Dubois, fondateur de La Finarde, basé à Arras. E Charcuterie du Viala, en Aveyron. Et enfin, la boucherie, d' Ah la vache.



Ouverture de DOUZE, un restaurant-garde-manger collaboratif -DR

AU SOUS-SOL : LA PRODUCTION

Un atelier de production qui, dans des conditions normales d'exploitation, aidera les artisans dans la préparation de leurs plats du jour et délivrera des planches généreuses en produits frais pour l'apéritif. Pour accompagner les boissons : charcuteries, fromages, légumes marinés, condiments et marchand de vins. Dans l'espace vrac et épicerie, DOUZE et les artisans partenaires proposeront des condiments, jus, sauces, ou encore conserves.

A L'ÉTAGE : LE RESTAURANT

Le restaurant sera piloté par le chef **Pablo Jacob**, ancien du **Bel Ordinaire**. La cuisine ouverte donnera sur une première salle, d'une capacité de 30 couverts. Comme dans une cave à vins, elle sera ornée des belles bouteilles de Johannes Marcon. Pablo Jacob réalisera une carte unique grâce aux produits des artisans du rez-de-chaussée. Le chef déploiera des recettes simples, faisant la part-belle au partage et à la convivialité. Chaque plat sera accompagné de garnitures du moment, à partager par l'ensemble de la table. Pour compléter, un chariot de fromages sera à discrétion ainsi qu'une offre de pâtisseries de saison, réalisée sur place. Une salle annexe sera privatisable et une deuxième terrasse tournée vers le

jardin permettra de manger à l'extérieur dès les beaux jours.



Ouverture de DOUZE, un restaurant-garde-manger
collaboratif

DOUZE fait le pari d'un lieu vivant, où beaux produits et tranches de vie
cohabitent, avec un modèle social unique.

Illustrations © Thibault Milet

DOUZE

2 passage Emma Calvé - 75012 Paris

www.douze.paris