

Café
rhubarbe



<https://www.cafe-rhubarbe.com>

CANTINE DE QUARTIER ENGAGÉE

CUISINE MAISON À BASE
DE PRODUITS BRUTS, DE SAISON ET SOURCÉS

J'ai grandi en milieu rural dans le Nord de la France, au sein d'une famille passionnée par la gastronomie et l'œnologie. Très tôt, mes parents et grands-parents m'ont transmis les techniques de la cuisine française et m'ont appris l'importance de respecter les saisons et d'utiliser des produits frais.

Après 20 ans passés dans l'univers des achats de mode et luxe au sein de grandes maisons, j'ai décidé de me recentrer sur ce qui fait sens pour moi et notre monde aujourd'hui : partager une cuisine simple et éthique, goûteuse et pleine de reliefs, conforme à mes engagements ; une cantine parisienne juste et délicieuse.

Pour mener à bien ce projet je suis allé me perfectionner chez Ferrandi, grande école de cuisine qui forme l'élite de la gastronomie française. Véritable acteur du renouveau culinaire, cet apprentissage au sein de l'école me permet dorénavant de disposer du meilleur des techniques culinaires tout en valorisant mes racines.



LAURENT COULIER

LE FONDATEUR

EN QUELQUES MOTS



Cantine de quartier pour le petit-déjeuner, le déjeuner, le brunch et le goûter

Cuisine maison à base de produits bruts, de saison et sourcés

Matières premières sélectionnées auprès de producteurs engagés dans une démarche responsable et une agriculture vertueuse

Fournisseurs sélectionnés pour leurs engagements en matière de respect environnemental et humain et pour la fraîcheur et la qualité de leurs produits

Carte renouvelée chaque semaine avec des plats salés et sucrés à tout moment de la journée

Restauration sur place et vente à emporter

Espace cosy, chaleureux et accueillant ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 17h30

Service traiteur pour des événements personnels et professionnels
Possibilité de privatisation du 1er étage

Espace épicerie avec nos produits faits maison complétés par une gamme de produits sélectionnés et sourcés

POURQUOI LE CAFÉ RHUBARBE ?



Tout simplement par goût pour ce légume car oui, il s'agit d'un légume au point de vue botanique, même si son goût plutôt acidulé et prisé dans les préparations sucrées l'associe à la catégorie fruit!

La rhubarbe est également attachée à mon enfance, car dans le jardin familial elle y tenait une place d'importance. J'ai eu l'occasion d'en faire mes premières pâtisseries : tartes et crumbles.

"PASSEZ-MOI LA RHUBARBE, JE VOUS PASSERAI LE SÉNÉ"

LA CARTE

La carte sera renouvelée chaque semaine en fonction des arrivées de matières premières, de la saisonnalité des fruits et légumes mais aussi des envies du chef.

Elle comportera des produits fortement demandés par les actifs et les résidents du quartier :

- Plats chauds, soupes et salades
- Pâtisseries, viennoiseries...
- Cafés de spécialité et boissons fraîches
- Produits signatures du Café comme le granola maison à la compote de rhubarbe et le jus de rhubarbe au thym en saison...

SIMPLE, GOUTEUX, AVEC DU RELIEF



L'ÉPICERIE

UNE SÉLECTION DE COEUR
ET DE CONVICTION



Une épicerie viendra compléter
l'expérience Café Rhubarbe

Les clients pourront ainsi emporter
des produits faits maison qu'ils
auront dégusté sur place



Produits faits maison à partir de rhubarbe et autres fruits frais
(confitures, compotes, granola...)

Produits sélectionnés pour leur intérêt gustatif : sélection de
cafés, thés, épices, biscuits, boissons...

Gamme d'accessoires à l'image de l'enseigne : gourdes, tote-
bags, casquettes, carnets de notes...



TRAITEUR & RÉCEPTION

Le café Rhubarbe propose à ses clients de commander des plats ou bouchées salés et/ou sucrées pour des événements personnels ou professionnels.

Jusqu'à 60 convives, livraison par coursier vélo cargo

Le 1er étage du café peut être privatisé sur demande pour des événements tels que des pots de départs, afterworks, déjeuners de travail, réunions d'équipe, goûters d'anniversaire...

Jusqu'à 20 places assises pour un service à table, jusqu'à 25 personnes en service buffet

NOS ENGAGEMENTS

Notre alimentation est devenue un enjeu crucial et multiple : nos choix ont un impact sur notre santé, notre environnement, sur nos producteurs, sur notre avenir.

Chacun de nous joue un rôle déterminant et le Café rhubarbe s'engage à



Réaliser une cuisine maison, c'est à dire faite sur place à partir de produits bruts et frais qui sont travaillés sans ajout de conservateurs ou d'additifs

S'approvisionner auprès de fournisseurs pratiquant une agriculture raisonnée et durable, ou engagés dans une démarche de reconversion agricole permettant un meilleur respect de notre environnement

Trier et recycler tous nos déchets organiques et non organiques

Cuisiner des produits de saison en privilégiant une approche locale des matières premières quand c'est possible

Éviter le gaspillage alimentaire en utilisant tous les composants de nos légumes (fanés, pelures...), en gérant mieux nos achats et nos stocks, en proposant des doggy-bags et les invendus de façon responsable

Proposer uniquement des emballages recyclés ou recyclables et permettre à nos clients d'apporter leurs contenants



UNE SÉLECTION ENGAGÉE

QUELQUES PRODUCTEURS



Depuis une vingtaine d'années, Mathieu Vermes, et son fils Valentin, cultivent de la rhubarbe en plein champ dans la Somme, à Saint-Riquier. Le Domaine de la Source produit jusqu'à 25 tonnes de rhubarbe par an et fournit les tables les plus prestigieuses.



Dans le Berry, Marion Breteau et Damien Sneessens proposent des supergraines d'origine française, tracées du champ à l'assiette, à haute valeur nutritionnelle et environnementale sans résidus de pesticides et sans allergènes.



François Dewitte est un jeune agriculteur du Nord engagé dans une agriculture de conservation des sols. Il teste actuellement une machine agricole qui désherbe les pommes de terre afin de réduire l'utilisation de pesticides et le travail intensif du sol.



Quinoa, lentilles vertes, petit épeautre, pois cassés, pois chiches... à la ferme de la Fontaine on cultive l'avenir. Agriculteurs à Château-Landon, Annabelle, Delphine et Cédric ont opérés une véritable transformation de la ferme familiale depuis 2012

CHARTRE GRAPHIQUE

Logo à fort impact créé par une agence de communication renommée

Baseline reprenant deux engagements importants de l'enseigne

Picto utilisable pour décliner des goodies

Gamme colorielle évoquant la rhubarbe avec des couleurs fraîches et gourmandes

La modernité de l'identité visuelle et du lieu sera contrebalancée par des lithographies botaniques anciennes représentant de la rhubarbe



LE LIEU

2 RUE DE PARADIS
75010 PARIS

Une adresse en plein cœur du 10ème arrondissement, dans un quartier très fréquenté, commerçant et en plein essor.



INTENTIONS

ARCHITECTURE & DÉCO

Brut, authentique, bois

Mobilier moderne et vintage, espace réchauffé par des coussins

Années 50, naturel, mural de lithographies botaniques

Forte présence végétale





CONTACT



cafe.rhubarbe@gmail.com



Laurent Coulier



2 rue de paradis
75010 Paris, France



+33 (0)6.17.21.76.73



café-rhubarbe.com

[instagram.com/cafe_rhubarbe](https://www.instagram.com/cafe_rhubarbe)

[tiktok.com/@cafe_rhubarbe](https://www.tiktok.com/@cafe_rhubarbe)

[facebook.com/Cafe_rhubarbe](https://www.facebook.com/Cafe_rhubarbe)

[youtube.com/café.rhubarbe](https://www.youtube.com/café.rhubarbe)