

le relais



La table responsable et circuits courts du 11ème.

Au cœur du 11ème a ouvert le Relais, une cantine ultra-locale qui souhaite offrir le chemin le plus direct des champs à l'assiette.

Le credo des fondateurs ?
“Plus c'est prêt, meilleur c'est”.

Le restaurant le Relais a ouvert au rez-de-chaussée du bâtiment de l'Antenne, lieu de création, de partage et d'innovation, qui héberge un plateau de tournage live, un théâtre et un espace de co-working.

Infos pratiques



Adresse: 10 rue de la Vacquerie, 75011 Paris

Horaires d'ouverture : 12h-15h / 18h-minuit
Réservation via site Web ou téléphone
Privatisation possible

Un relais à 4, et des dizaines de producteurs...

Derrière le Relais, l'Antenne et Merci Raymond se sont donnés pour mission de végétaliser le bitume. Merci Raymond a en effet pour objectif de promouvoir et enseigner le jardinage et l'agriculture en zone urbaine à travers des actions de végétalisation à de multiples échelles.

Antoine Baume,
30 ans, Co-Fondateur de Merci Raymond

Hugo Meunier,
29 ans, Co-Fondateur de Merci Raymond

Guillaume Hadjigeorgiori,
29 ans, associé de Merci Raymond

Sébastien Vilgrain,
47 ans Fondateur de L'ANTENNE

Sébastien Vilgrain, fondateur de l'Antenne et permaculteur en herbe suit les aventures de Merci Raymond depuis ses débuts. Après la végétalisation du toit de l'Antenne par l'équipe de Merci Raymond, le projet du restaurant s'est

naturellement invité dans les discussions. Défenseur du végétal en ville, Merci Raymond est très impliqué dans l'agriculture urbaine. La suite logique était donc de proposer des produits issus de l'agriculture urbaine et locaux au sein d'un restaurant.



Merci Raymond

Merci Raymond est une startup française éco-responsable, créée en 2015, déterminée à redonner place au végétal dans le milieu urbain en France, en rendant les villes plus vertes et plus gourmandes.

Merci Raymond conduit des actions de végétalisation à de multiples échelles dans différents lieux (espaces publics, rooftops, hôtels, bureaux, etc.) tant pour leur redonner du vert que pour y créer des espaces dédiés à l'agriculture urbaine.

Son premier livre sort en mai aux éditions Marabout qui s'intitule *"Tous acteurs de la révolution verte"* pour inciter entre autre les citoyens à raccourcir le chemin entre la fourche et la fourchette.

Leur crédo : plus c'est près, meilleur c'est !

Dénicher les producteurs et sourcer les produits fut l'étape la plus difficile et structurante du projet. En effet, au Relais, le produit est roi et on souhaite qu'il fasse le trajet le plus court possible avant d'arriver dans l'assiette. C'est lui qui mène la danse et ce fut dès le début la raison d'être de cette aventure. Les co-fondateurs ont longuement sélectionné chacun des producteurs. Ils se sont souvent heurtés à des problématiques de transport mais aussi de quantités.

Après de longues recherches et de passionnantes rencontres, les fondateurs ont réussi leur pari pour donner vie à un restaurant responsable et locavore. On retrouve dans le restaurant des affiches qui mettent en valeur les producteurs

et leur proximité. Sur les menus, un système de légendes via des bornes indiquent le nombre de km parcourus par un ingrédient pour chaque plat :

- 1 borne : local, Paris et petite couronne
- 2 bornes : régional, Île de France
- 3 bornes : National, France métropolitaine

Si les fondateurs du Relais mettent un point d'honneur à trouver des produits les plus proches possible du lieu de consommation, c'est en premier lieu pour réduire l'empreinte carbone des plats. Mais aussi pour privilégier l'agriculture urbaine et prouver aux clients que l'on peut manger des produits de qualité et de saison en zones urbaine et péri-urbaine.

les kilomètres

- DÉCOUVREZ LES KILOMÈTRES
PARCOURUS PAR VOS ASSIETTES :

LOCALES

PARIS INTRA-MUROS



RÉGIONALES

RÉGION PARISIENNE



NATIONAL

FRANCE MÉTROPOLITAINE





Le Relais porte des valeurs fortes que l'on retrouve dans l'assiette, dans la déco, mais qui sont portées bien au-delà de ce qui est donné à voir au client.

Au coeur de ces valeurs et de la vision du Relais : l'agriculture urbaine et péri-urbaine, le direct producteur, la permaculture, le bien-être animal, la pêche responsable, l'artisanat, le fait maison, la valorisation des déchets, un objectif zéro déchet, et la vie de quartier.

Un sourcing ultra local...

Dès que possible, les produits sont directement approvisionnés par le producteur sans aucun intermédiaire ou par de petites coopératives de producteurs autogérées. Les légumes proviennent de la Ferme de Marlotte, producteur en permaculture en Seine-et-Marne ou de la coopérative de légumes bio d'île-de-France. Pour la viande, le Relais est approvisionné par Ah La Vache qui achète en direct aux agriculteurs du Perche, à moins de 200km de Paris. Le chef fait entièrement confiance à Tom Saveurs pour l'achat en direct de poissons auprès de producteurs soucieux de préserver les ressources marines. Les champignons sont approvisionnés par la Caverne, la ferme urbaine souterraine et bio qui cultive des champignons sous la capitale. Les fraises sont parisiennes et proviennent des fameux containers urbains développés par la startup Agricoool.

... ou directement sur le toit !

L'ensemble des herbes utilisées dans les assiettes est cultivé sur le toit. En effet, l'Antenne est dotée d'un toit terrasse sur lequel Merci Raymond a installé un toit-potager vertical, qui fournit la cuisine en aromates et fleurs comestibles.

Pour certains produits (pain, fromages, bière, café), complexes à trouver localement, le Relais privilégie la transformation intra-muros. La charcuterie (dont le fameux Jambon Prince de Paris) provient de l'atelier Doumbéa à 800m, le café a été sélectionné par nos voisins de la Brûlerie de Belleville, la bière est brassée un peu plus bas dans la rue de Charonne par nos amis de Fauve, le pain est pétri avec amour à Oberkampf par French Bastards, le fromage est affiné à la Laiterie de la Chapelle...



Une cantine où l'on respire

On ne pourrait cacher bien longtemps aux visiteurs l'amour des fondateurs pour les plantes. Elles sont ici omniprésentes et offrent des airs de jungle urbaine à la salle aux volumes industriels. L'amour des artisans se fait également sentir dans la déco : les tables ont été réalisées par un artisan limousin, les couteaux ont été choisis chez Opinel...

Le Relais est un îlot végétal en plein cœur du 11^e arrondissement. La grande salle, qui compte 50 places assises, a des allures de loft, aux volumes spacieux et aux matériaux bruts et nobles. 3,50m de hauteur sous plafond et une salle baignée de lumière grâce aux six grandes baies vitrées.

La salle compte une vingtaine de tables dont les plateaux sont en chêne massif et en marbre, portés par des pieds en fonte de style classique.

Différents pots et lampes en céramique et grès ont été chinées, elles accompagnent deux monumentales suspensions placées au-dessus du bar. Mais la signature du Relais est ailleurs : dans les pots en terracotta accueillant arbres et plantes proposées par Merci Raymond et disposés dans tout l'espace du restaurant.

le relais



Objectif zéro déchet

Le Relais s'engage dans un objectif zéro déchet. Pour y parvenir, le chef cuisine dès que possible les produits dans leur intégralité. De la même manière, les restes de préparation des plats sont retravaillés intelligemment pour être consommés au prochain service. En plus du tri sélectif des emballages, l'équipe du Relais collabore avec Les Alchimistes pour la revalorisation des déchets alimentaires qui sont transformés en compost.



L'addition et on plante !

Avec l'addition, chaque client recevra des "seed bombs" : des boules d'argile et graines, qui rappellent le mouvement de la green guerilla né à New-York dans les années 70, pour débiter la révolution verte de son chez soi, ... Et c'est ainsi aussi pour la carte de visite du Relais, elle est aussi à planter.

Au Relais, rien ne se perd, tout se replante.

Dans l'assiette : une cuisine de saison, créative et savoureuse

À la carte, des propositions éclectiques, de la cuisine traditionnelle revisitée tout en spontanéité, mais aussi des plats plus contemporains, aux saveurs recherchées.

Au déjeuner, la carte est composée de 2 entrées, 3 plats (terre, mer, jardin) et 2 desserts. Les suggestions changent chaque jour et l'addition se tient à carreau, à **22 euros entrée, plat et dessert**.

- Trilogie d'asperges bio d'île-de-France, au pesto, à la sauce tomate et à la mayonnaise maison.
- Filet de bœuf du Perche extra fondant, escorté d'une purée de pomme de terre de Seine et Marne à l'huile de noisette et d'une salade du jardin.
- Pana cotta maison au lait cru de Normandie, coulis de fraises parisiennes Agricool et basilic du toit potager.

Au dîner, une dizaine d'assiettes à partager qui changent mensuellement et sont accompagnées de suggestions du jour. Asperges blanches d'île-de-France, tartare de haddock, betteraves et fromage frais, travers de porc de Mayenne, ou encore demi chou-fleur rôti, des suggestions éclectiques, qui peuvent convenir à tous les goûts et appétits, guidées par le souhait de sublimer les produits sans les dénaturer.

Les boissons font évidemment la part belle aux terroirs français et aux petits producteurs avec une sélection de vins français, natures, biodynamiques ou biologiques, mais aussi avec des jus de fruits et sodas artisanaux, français et bio.

les assiettes

	APÉROVORE caviar d'aubergines aux herbes du toit , houmous maison au tahiné, focaccia au piment d'Espelette	30 m	7,00 €
	PARIS / GRANVILLE assiette de bulots , mayonnaise citronnée	351 km	7,00 €
	CAILLE SURPRISE oeufs de caille mollets enrobés d'agneau et panés (<i>Scotch quail eggs</i>), pickles de légumes de saison et leur picalilly (mayonnaise condimentée)	38 km	13,00 €
	QUINTET asperges , mousseline	45 km	7,00 €
+	ASSIETTE(S) SALÉE(S) DU JOUR consulter l'ardoise ou le serveur	-	-
	TERRE / MER haddock fumé, tartare de betteraves multicolores et fromage frais	81 km	11,00 €
	TENTACUL'TERRE fricassée de poulpe d'Atlantique façon brava, pommes de terre, ail, paprika fumé et laurier	472 km	11,00 €
	À TRAVERS CHAMPS travers de porc cuit pendant 24h, jus réduit	288 km	13,00 €
	TERRE / TERRE fondant de veau, champignons shitakés parisiens de la Caverne , légumes du jour	5,30 km	14,00 €

prix nets - service compris - chèque non accepté
origine des produits : voir la carte des producteurs

Le chef

André Legrand est un jeune chef cuisinier talentueux et expérimenté, qui a multiplié les expériences dans divers restaurants, notamment des étoilés.

Il a un attrait particulier pour les produits naturels et de saison, qu'il prend particulièrement plaisir à sublimer en cuisine.

Originaire de Granville, il a une véritable âme de marin.

Informations complémentaires

Midi : 2 entrées, 3 plats, 2 desserts

Menu entrée + plat ou plat + dessert = 19€

Menu entrée + plat + dessert = 22€

Plat unique = 16€

Entrée unique = 7€

Midi : 22€

Soir : 30€



CLARA
RP

Agence de communication Food & Lifestyle

Contact presse :

Clara Rocchia, Directrice d'agence
06.64.26.04.90

www.clararp.com