

ARE YOU YUMAN?

Communiqué de presse

Novembre 2013



yuman
RESTAURANT ÉCLAIRÉ

OUVERTURE DE YUMAN

« RESTAURANT ÉCLAIRÉ »

Yuman sème sa première graine
dans le bitume parisien

Le 21 novembre, Yuman ouvre les portes de son premier établissement
rue du Chevaleret, au cœur de “Paris Rive Gauche »,
nouveau quartier en ébullition de la capitale.

Plus qu'un restaurant et une épicerie fine, Yuman est une philosophie...
prête à consommer, en toute conscience et sans modération.

Carte d'identité Yuman

Nom Yuman

Fondateur Gilles Tessier

Signe particulier 100% bio, priorité au local

Design et architecture d'intérieur Agence
Curius et Michael Malapert

Où Paris • 70 rue du Chevaleret • 75013
Métro • Bibliothèque François Mitterrand

Surface 150 m2 sur 2 étages + terrasse.

Configuration 1 restaurant, 3 espaces pour 3
ambiances : « vente au comptoir », table
d'hôtes, et cocooning.

Empreinte écologique a minima • utilisation
de bois de récupération et de peinture bio,
fonctionne à l'énergie renouvelable,
livraison par triporteur, eau filtrée...

Centres d'intérêt adepte de la permaculture
Caractère à la fois restaurant, épicerie fine
« de dépannage », lieu de vie et rendez-vous
de quartier, un lieu de reconnexion et de
cohérence ouvert de 8h à 22h.

Philosophie de vie différencie temps court
de temps rapide, réconcilie slow food et fast
food.

Contacts Presse • L'Agence Nouvelle Culture

Média • Xavière Bourbonnaud • xaviere@lagencenouvelleculture.com • T +33 (0)6 67 05 75 79

Blogs • Julie Coignet • julie@mygreenid.fr • T +33 (0)6 19 46 49 70



Du champ à l'assiette, entre béton et bitume...

Yuman, c'est 100% bio et priorité au local. La carte se déroule autour de **trois thématiques**, selon les **recettes inédites** d'Amandine Geers, chef autodidacte :

- le **végétal**, bien sûr, avec des soupes, salades, légumes, salades de fruits, jus de légumes et de fruits du jour ;
 - les **pâtes et risottos** en déclinaisons multiples ;
 - les **produits du terroir** à l'assiette ou en sandwiches raffinés.
- Avec, chaque jour, une proposition végétarienne, sans gluten, sans laitage. **Le tout, « fait maison », avec une attention toute particulière à la qualité des produits, aux saveurs originales et joyeuses et à l'équilibre alimentaire. Pour « au bout du compte », des prix justes.**

Et comme la vie urbaine laisse peu de temps pour la préparation chez soi de repas sains et créatifs, **Yuman** a également pensé aux habitants du quartier en associant au restaurant une **épicerie fine « de dépannage »**. À emporter, des paniers bio, des produits d'exception et du terroir, du « prêt à cuire »... de quoi composer son dîner ou le petit-déjeuner du lendemain tout en restant... « Yuman ».

DU CHAMP
À L'ASSIETTE...

UNE ATTENTION
TOUTE PARTICULIÈRE
À LA QUALITÉ
DES PRODUITS,
AUX SAVEURS,
ORIGINALES
ET JOYEUSES
ET À L'ÉQUILIBRE
ALIMENTAIRE.



... comme une lumière dans la ville

Car Yuman, c'est plus qu'un restaurant et une épicerie fine. C'est une philosophie, née de la vision de son fondateur, Gilles Tessier, accompagné de l'agence de design et d'identité de marque Curius. Ensemble, ils ont créé l'univers et l'esprit Yuman. **Le lien, le vrai, l'optimisme, le raffinement, l'inattendu, l'ouverture, la confiance, en sont les valeurs fondatrices, assemblées par un fil conducteur : la lumière.** Ce concept de lumière se retrouve dans la signature « Restaurant éclairé » qui renforce l'idée de lumière et renvoie à l'objectif **d'encourager le questionnement et l'action porteuse de sens.**

YUMAN,
C'EST PLUS
QU'UN RESTAURANT
ET UNE ÉPICERIE FINE,
C'EST UNE
PHILOSOPHIE.

L'idée de rayonnement est enfin véhiculée dans le logo, pour lequel **la couleur jaune a été préférée au vert associé habituellement au bio.**

Gilles Tessier a également fait appel aux talents de l'architecte d'intérieur et designer Michaël Malapert.

Spécialiste des espaces de restauration, celui-ci a conçu et réalisé en collaboration avec Gilles Tessier l'ensemble des aménagements **pour que l'esprit Yuman s'incarne dans le lieu** : du sol et des murs bruts de béton de l'espace intérieur jusqu'à la verrière donnant sur la terrasse plein sud, en passant par la cuisine transparente en « atelier d'artiste », la table d'hôte d'où s'élance un arbre révélant le volume de la pièce, les suspensions rondes et légères de chez **Moooi**, le billot mobile ou les chaises de chez **Gras**. Le tout **sous le signe... de la lumière**, bien sûr.

Yuman, un restaurant éclairé, naturellement. Alors, **Are You Yuman ?**

<http://www.restaurant-yuman.fr>

YUMAN, C'EST UNE
PART DE BEAUTÉ,
UNE BOUFFÉE
D'AIR FRAIS
QUE J'AI PLAISIR
À CRÉER
ET À PARTAGER.



**Je mange donc j'agis,
l'axiome de Gilles Tessier**

« Yuman agit à plusieurs niveaux, c'est un cercle vertueux qui part d'une agriculture saine, passe par l'implication, le bien-être et la santé des urbains et revient aux producteurs amoureux de leur terre. Manger, cet acte universel, quotidien et naturel, devient un acte de bienveillance, pour soi, pour autrui et pour la planète, un acte simple porteur de sens, source de plaisir. Yuman, c'est une part de beauté, une bouffée d'air frais que j'ai plaisir à créer et à partager. À chacun d'y rencontrer son humanité ! Une fois cette première implantation réussie, je souhaite développer un réseau dans l'hexagone, voire en Europe. Avec l'ambition que Yuman essaïmera de ville en ville. Au-delà de ce développement commercial, l'objectif est d'étendre le champ du concept à la production directe des matières premières par l'exploitation de terres agricoles. »

Gilles Tessier,
fondateur de Yuman



À propos de Gilles Tessier

Gilles Tessier est un voyageur, un amoureux de la planète et un humaniste.

Après 18 ans à la manœuvre dans des grands groupes pharmaceutiques, en France et à l'étranger, il change de cap et se lance dans des projets en résonance avec ses motivations profondes et sa vision du monde.

En 2008 il crée un concept hôtelier¹ situé en pleine nature, offrant aux clients de renouer avec des valeurs familiales et hédonistes et de s'ouvrir à d'autres cultures. Les événements du monde arabe fragilisent la pérennité du projet et le contraignent à renoncer à la première réalisation orchestrée au Maroc.

Gilles Tessier choisit de se réinstaller en France. Fin 2011, il travaille sur le développement d'une chaîne de restaurants / épicerie fines de type « vente au comptoir », 100% biologiques. Séduite par le projet, la SEMAPA² lui propose une opportunité pour implanter le premier établissement dans un quartier d'affaires prometteur de la capitale, « Paris Rive Gauche ».

Novembre 2013, il ouvre Yuman, premier « restaurant éclairé ». Gilles Tessier, un citoyen de la planète, assurément.

1 - «M'Sara lodge & spa»™ / Établissement hôtelier écologique / Essaouira / Maroc.

2 - SEMAPA : Société d'Économie Mixte d'Aménagement de Paris créée en 1985 à l'initiative de la Ville de Paris. Elle est présidée depuis mai 2008 par Jérôme Coumet, Maire du 13ème arrondissement.

Les origines de « Yuman »

Yuman vient du mot Yumani qui représente dans la mythologie Inca le lieu de naissance de la lumière.


Yuman s'entend comme « human », l'homme, l'humanité.

Yuman nous rappelle également « woman et man », la femme et l'homme, donc la vie.

Yuman c'est encore « you man ! », notre responsabilité individuelle pour les changements de demain.

À TRÈS BIENTÔT CHEZ YUMAN



  Bibliothèque François Mitterrand
 9 rue Primo Lévi • 1 rue Pau Casals • 56 rue du Chevaleret

Contacts Presse • L'Agence Nouvelle Culture

Média • Xavière Bourbonnaud • xaviere@lagencenouvelleculture.com • T +33 (0)6 67 05 75 79

Blogs • Julie Coignet • julie@mygreenid.fr • T +33 (0)6 19 46 49 70