



GUINGUETTE CULTURELLE & BISTRONOMIQUE

Quand la cuisine et la convivialité adoucissent les nouvelles technologies, c'est le pari que se lance l'équipe de l'EP7, nouvel équipement culturel et gourmand dans le 13e arrondissement. Dehors, cette guinguette culturelle de deux niveaux se pare d'une façade entièrement numérique...

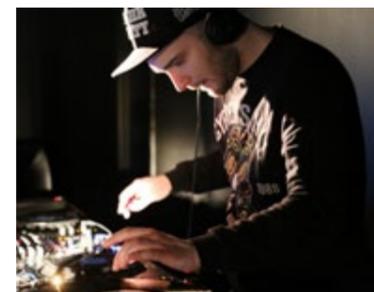
Quartier Tolbiac-Chevaleret
(biblioseine)
133 Avenue de France, 75013
Paris
Ouverture fin Février 2018.

Bar - Terrasse :
7h30 - 00h / toute la semaine
7h30 - 2h / le weekend

Restaurant :
Service midi et soir du mardi au samedi
Reservations: <http://bit.ly/2ERW2qG>



Santiago Torres investit en Février la façade architecturale de EP7 et transforme l'architecture en pièce monumentale d'art interactif. Figure de proue de la nouvelle génération d'artistes de la Galerie Denise René, il fait le pont entre la culture cinétique et l'art numérique d'aujourd'hui.



...Dedans : ateliers, DJ sets, expositions numériques et deux espaces restauration de qualité.

LE NUMÉRIQUE AU CŒUR DU PROJET :

Douze écrans diffusent des contenus numériques sur la façade de l'EP7.

Le matin, place à l'actualité de proximité : la façade propose annonces et bons plans. Elle devient un véritable périscope urbain du quartier.

L'après-midi, les écrans se mettent en mode galerie présentant une sélection exigeante de propositions artistiques : l'art est dans l'espace public, l'art est dans la rue.

Le soir, zoom sur ce qui se passe à l'EP7 : focus en cuisine ou gros plan sur les DJ sets. La façade se vit en live.

À l'intérieur, on prolongera l'expérience connectée.

UN LIEU PARTICIPATIF :

L'EP7, guinguette culturelle, laisse la place aux artistes de tout horizon.

Les artistes sont invités à prendre possession de la façade de 140 m2 en envoyant leur projet sur la plateforme : <http://ep7.paris/aap/>





Crédits photo : Agence Ranja /David Bourreau

L'ORIGINE ET L'AMBIANCE DU LIEU :

Frédérique Magal et Christophe Pasquet sont à l'origine de l'EP7, remportant l'appel à projet lancé il y a plus de 7 ans par la SEMAPA.

Tous les deux ont élaboré le cahier des charges de cette black box posée face à la BNF. Ils ont choisi les architectes de l'agence [RANDJA](#) pour la construction du bâtiment traduisant les éléments clés du projet:

Une façade numérique comme espace

d'exposition sur l'espace public

Une terrasse entre le dedans et le dehors
Un endroit festif mais conçu dans un tissu dense et urbain

Un espace petit et chaleureux qui vit au rythme du quartier.

L'ameublement est signé par le menuisier Thomas Stuck.

C'est naturellement que Frédérique Magal et Christophe Pasquet ont choisi de travailler avec Animal records and Kitchen, le label

à la double casquette, au menu musique et cuisine de qualité.

De la même manière, le collectif Newtrack impose sa marque festive et musicale, une collaboration qui se perpétue de lieu en lieu.

Pour faire vivre l'ep7, les associés depuis plus de quinze ans, s'entourent ainsi de celles et ceux qui ont contribué à faire des projets qu'ils ont conçu à Paris, en banlieue et à l'étranger, des espaces de vie et de culture.

UN LIEU ÉVOLUANT AU FIL DE LA JOURNÉE ET DES ÉTAGES :

Conçu sur de vastes plateaux, l'EP7 offre trois espaces d'environ 80 m² chacun.
Visite :

Niveau 2 :

Le midi et le soir, venez découvrir la cuisine bistronomique de l'EP7. Aux manettes, Adrien Tran, le nouveau chef du label culinaire Animal Kitchen. (Ouvert du mardi au samedi.)



Le restaurant au niveau 2

Niveau 1 :

Un entre-deux, où l'on retrouve un espace terrasse, couvert et ouvert sur l'extérieur ouvrant le point de vue jusqu'à la Seine. Ici, de la position du lotus à celle du coude levé, l'espace évoluera en fonction de ses usages (cours de yoga, privatisations, bar à cocktail...).



Le niveau 1

Niveau RDC :

On y trouve l'espace bar, l'espace musique/DJ sets et deux grandes terrasses de plain-pied. Le midi, on y déguste de la street-food gourmande de saison et de qualité. À déguster en sandwich ou à l'assiette, sur place ou à emporter. Le soir, place aux tapas bistronomiques accompagnées de cocktails, de bières, de soft ou de verres de vins.



Le R

24H à l'EP7 :



- De 7h27 à 10h27 : Petit déjeuner (6 euros la formule — 1 euro le café)
- En journée de 10h27 à 17h57 : Venez profitez des espaces pour travailler avec le wifi ou faire un RDV de travail.
- De 11h57 à 14h37 : Venez profitez des espaces de restaurations au RDC ou au niveau 2.
- De 17h57 à 1h37 : Profitez d'un afterwork, et de tapas et boissons au RDC, place à la musique et au DJS avec les collectifs Newtrack et Animal records and Kitchen. Regalez-vous avec un diner bistronomique au niveau 2.

EP7 & BISTRONOMIE:

En cuisine, on retrouve Adrien Tran, nouveau chef le label culinaire & musical animal records & kitchen.
L'EP7 propose deux espaces de restauration :

LE RDC :



Le midi :

Elle présente une carte « street-food gourmet » cuisinée à la minute uniquement à base de produits frais et saisonniers en direct des producteurs. Des formules à déguster dans un pain ou à l'assiette sont proposées à base de produits nobles et de saison.
Exemple de formule lunch :

Pain garni façon kefta & sauce raïta, garniture chou rouge croquant, mizuna & coriandre fraîche.



Accompagnement : velouté courge butternut coco & basilic thaï, chips de nori & huile de basilic.

Dessert : banana bread au yuzu, mousse caramel beurre salé & noix de pécan torréfiées.

Pain ou assiette
+ accompagnement
= 13 euros

Le soir :

Place aux tapas et aux cocktails à déguster : burrata poutargue maison et zestes d'agrumes (9 euros), kimchi (6 euros), rilette de poulet « Ça roule ma poule » (6 euros)...

LE RESTAURANT DE L'EP7 – NIVEAU 2 :



Le midi :

Le restaurant cosy de l'EP7, entièrement vitré, vous offre une vue plongeante sur la Seine. Ouvert du mardi au samedi soir.



Exemple de formule déjeuner (28 euros E/P/D) :

Pied de cochon & sauce ravigote à la thaï, mesclun.
Seiche grillée & pommes de terre grenailles, pancetta & citrons confits.
Crème de clémentines & crumble amande, granité campari.

Le diner :

Tataki de bonite au foin, poireau frit, crème de wasabi, œuf de caille (11 euros).
Quasi de veau, céleri rave en croûte de sel, girolles, raisin, jus romarin (24 euros).
Tarte sablée & mascarpone vanillé, fruits rouges & oxalis (10 euros).

** Menus complets sur demande par mail.*



EN CUISINE :

Adrien Tran est âgé de 28 ans, il est né à Paris et a grandi à Nantes. Inspiré par une famille amoureuse de la cuisine, Adrien, d'origine vietnamienne, retourne à Paris pour intégrer l'école Ferrandi. Dans son CV : trois années au Passage en tant que chef de partie aux côtés de Shaun Kelly et Edward Delling-Williams, et deux années en tant que sous-chef au Verre Volé avec Takao Inazawa.

Curieux de toutes les inspirations culinaires, Adrien ne cache pas son admiration pour la cuisine japonaise. Il aime travailler le poisson qui demande rigueur et précision. Au cœur de sa cuisine, le produit : « Il mérite respect et attention. » Ne demandez pas au chef son plat signature, il laissera son imagination et les produits de saison guider la cuisine de l'EP7. Son challenge : travailler au maximum avec des produits venus d'Île de France.

CLARA
RP

Agence de communication Food & Lifestyle

Contact presse :

Clara Rocchia
06.64.26.04.90
hello@clararp.com
www.clararp.com