

Dossier de
présentation

à la folie

høllo hello høllo høllo høllo høllo høllo høllo
høllo høllo høllo høllo hello høllo høllo hello høllo
høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo
høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo
høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo
høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo
høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo høllo
høllo høllo høllo høllo høllo høllo à la foliø

alafoliø.paris

Bienvenue à la folie

Située au cœur de La Villette, À la folie s'inscrit dans la continuité de ce parc magique : un lieu qui allie espace et intimité, nature et structures industrielles, culture et loisirs, et qui sait mélanger les publics.



Lieu de vie au cœur du parc de La Villette

À la folie, néo-guinguette culturelle à la grande terrasse arborée, est un lieu aux multiples entrées. Conviviale et accueillante, à l'abri des bruits de la ville mais en effervescence constante, elle ouvre ses portes à tous les esprits ouverts. "Open doors for open minded people" est sa devise : jeunes, moins jeunes, familles, fêtard·es... avec un accueil particulier pour les personnes LGBTQI+ qui trouvent à la folie un espace d'expression privilégié. Inaugurée en 2015, À la folie s'est imposée en quelques années comme un

lieu de vie, de restauration et de fête incontournable du Parc de la Villette. Imaginée par des acteurs de la vie culturelle parisienne, À la folie est conçue pour offrir à chacun·e un morceau de son espace, un instant de sa journée ou de sa nuit. On vient à la folie pour flâner, partager un déjeuner ou un dîner, boire un verre, apprécier sa programmation éclectique. À la folie accueille au plus grand nombre au gré des saisons, tout en réservant à ses convives de véritables espaces : seuls, entre amis, en famille. Restauration, détente et événementiel sont les maîtres mots de ce vaste espace.

Bienvenue à la folie !

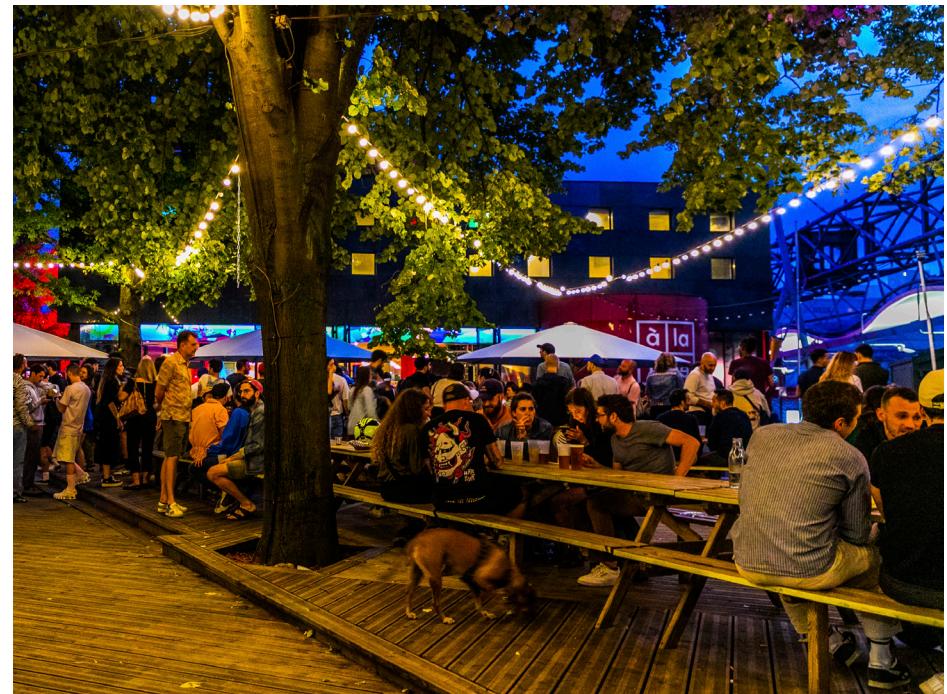
Le restaurant, le bar



La proposition food & drinks d'À la folie est à l'image du lieu tout entier : un lieu de partages, de rencontres, excentrique et versatile.



Le restaurant, le bar



Le restaurant accompagne cette effervescence constante en proposant aux client·es des moments adaptés à leur dynamisme et leurs envies changeantes : des grillades gourmandes pour un brunch familial, une salade légère pour un déj' en semaine, une poutine sur le pouce avant de retourner sur le dancefloor, des tapas pour un gros apéro sous les tilleuls, une glace dégustée sur un transat de la grande pelouse, et pourquoi pas un fish n'chips à emporter pour aller flâner dans le parc...

Côté boissons, c'est aussi selon l'humeur, du café rapide au comptoir à

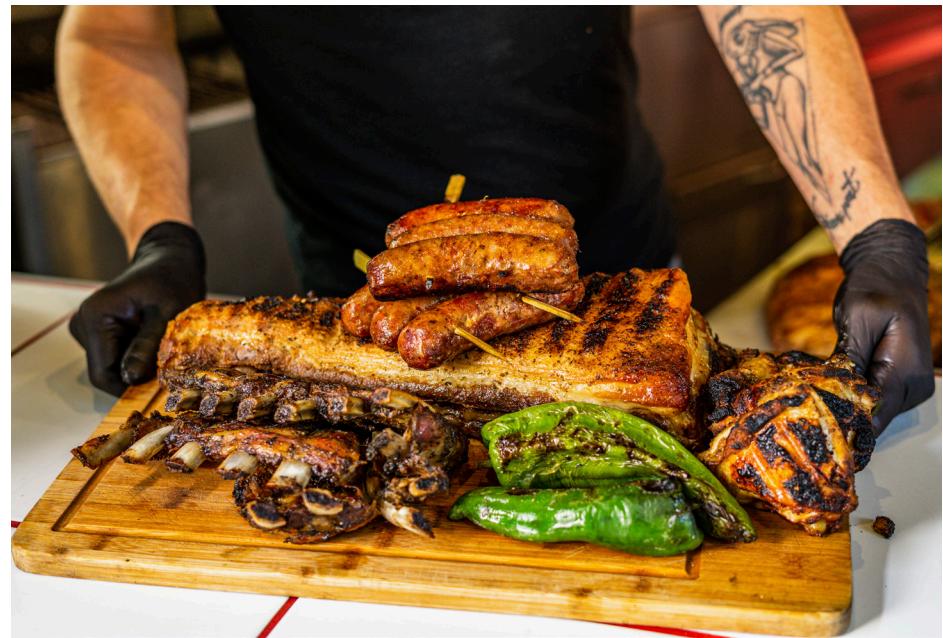
la sélection de vins pour connaisseuses et connaisseurs, en passant par la Tigre Bock et la Tigre Bock IPA en pression ou la citronnade maison.

Baptisée “à la folie vore”, la carte est populaire et respectueuse de la diversité des envies de viande, avec des grammages adaptés à déguster seul·e ou à partager : “un peu”, “beaucoup”, “à la folie”, mais aussi “pas du tout”, grâce à des recettes sans produits carnés et sans produits animaliers. Le tout en respectant la mission depuis le début de proposer uniquement des produits de qualité et frais.

Quelques exemples pour mettre l'eau à la bouche

	un peu	beaucoup	à la folie
Poulet Piri Piri	11€	20€	28€
Poitrine de cochon	13€	24€	35€
Picanha Black Angus (Argentine)	16€	29€	42€
Frites	4,5€	7,5€	10€
Poutine Sudeù (Feta, tomate, pois chiche, oignons frits, sauce aux herbes)	6,5€	10,5€	14€
Poutine Toronto (fromage, gravy, crispy bacon)	7€	11,5€	15€
Fish & Chips	13,5€	25€	36€
Salade Summer (Aubergines rôties, houmous, basilic, poivron vert, pois chiche, tomates cerises, sauce tahini)	5,5€	9,5€	13,5€
Maxi cookie	4€		
Cheese cake (by Rachel's)	La part 6€		
À la cabane à glaces	1 boule 2,5€	2 boules 4,5€	3 boules 6€

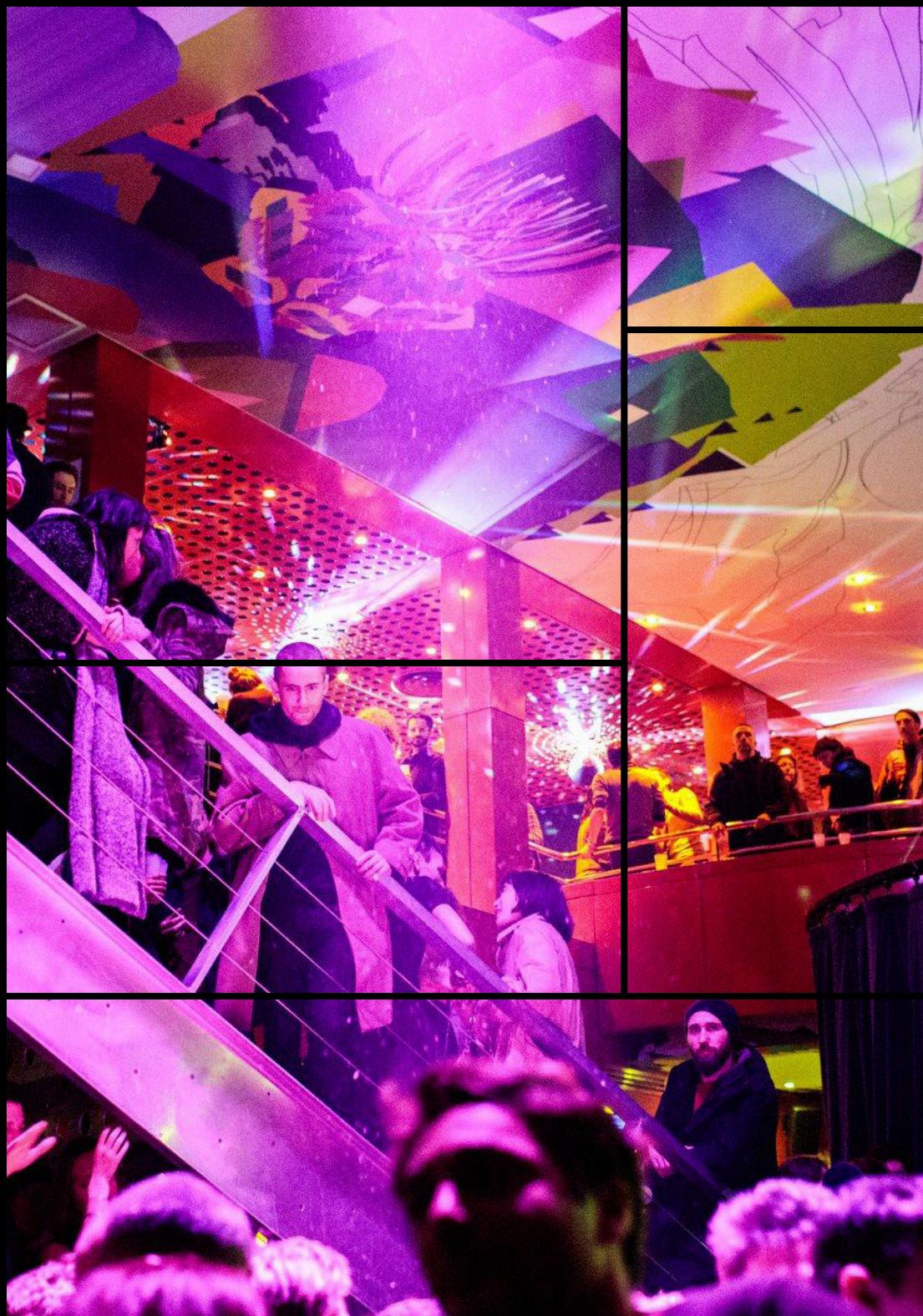
La carte complète est sur alafolie.paris



Le barbecue, emblème du lieu depuis sa création, et la friterie, nouvelle venue en 2021, sont désormais les deux pôles forts de la restauration.

La programmation

À la folie, ce n'est pas seulement un bar et un restaurant, c'est avant tout un lieu de vie à la programmation éclectique, dans lequel on se rencontre en dansant et en échangeant. Souvent, différentes activités se déroulent en même temps grâce à la configuration originale du lieu qui le scinde en plusieurs espaces. Il y aura toujours quelque chose à faire à la folie : ici chacun y trouve sa place, et les publics ne cessent de se croiser.





La fête

Au centre des envies qui ont animé la création d'À la folie et qui continuent année après année de lui donner son souffle, il y a la fête sous le signe des musiques électroniques.

Un soir "calme" à la folie, c'est un soir où l'on danse jusqu'à la fermeture sur la piste du rez-de-chaussée ou à l'espace "Disco-Club" à l'étage, que ce soit avec les DJs résidents du "À La Folie

"Soundsystem" ou des collectifs invités parmi les plus cool et frais de la scène parisienne.

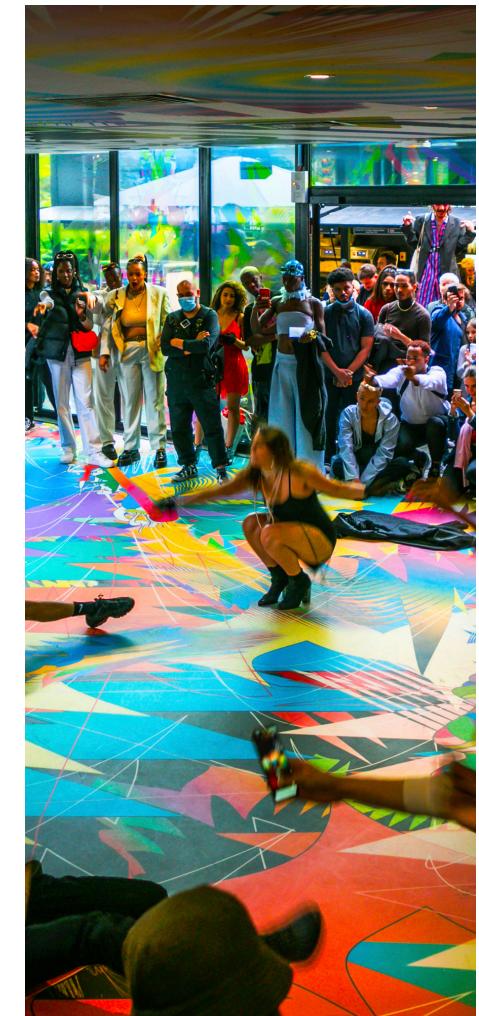
Le dancefloor s'enflamme aussi régulièrement en format club jusqu'au petit matin voire plus tard encore. Que ce soit là encore grâce à des collectifs invités ou lors de productions "in-house", le DJ booth d'À la folie a ainsi pu accueillir des DJs tel·les que Chloé, Ricardo Villalobos, Laurent Garnier, Mr. Ties, Massimiliano Pagliara, Octo Octa ou Kiddy Smile pour ne citer qu'elles et eux.

Et aussi

Dans cette volonté d'être un véritable lieu de vie, à la folie met en place une programmation très vaste et pluridisciplinaire. Elle accueille des cours de danse, des marchés de créateurs, des ventes de vinyles, des bingos, des expos, des dîners-spectacles, des marchés bio, des tables rondes ... Sans oublier de nombreux ateliers pour enfants, car À la folie est familiale !

Mais encore

Particularité dans le paysage des lieux parisiens : À la folie choisit le mélange des publics et l'inclusivité à partir d'un point de vue queer. Tout le monde est le bienvenu à la folie, y compris et surtout des populations qui peuvent se sentir marginalisées dans d'autres espaces. Côté programmation, cela se traduit par une priorité donnée aux expressions artistiques et culturelles LGBTQI+ : des shows de drag queens et drag kings aux rendez-vous brunchs de familles homoparentales, en passant par les balls voguing ou les soirées club électro aux line-ups 100% féminins/queer.



L'équipe



À la folie est né de l'association de Méziane Azaïche, Rémy Baiget et Christopher Servajean.

Direction : Méziane Azaïche & Rémy Baiget
Direction administrative & financière : Christopher Servajean
Chef de cuisine : Aris Patrinos
Responsable bar : Dimitri Capitain
Programmation : Audrey Saint-pé
Design graphique : Stéphane Jourdan
Communication & relations presse : Lola Audebaud

À l'origine d'À la folie

À la folie est né de l'association de Méziane Azaïche, Rémy Baiget et Christopher Servajean.

Méziane Azaïche, depuis ses 23 ans, n'a eu de cesse de créer lieux et événements qui rendent la vie culturelle parisienne si riche. Il dirige le Cabaret Sauvage depuis sa création en 1997.

Rémy Baiget a gravi les échelons du monde du clubbing en y entrant par la petite porte pour devenir directeur artistique du mythique Rex Club. Il est également à l'origine en 2010 de la création de Mercredi Production,

structure avec laquelle il a mis en œuvre de nombreux événements culturels et musicaux dans les plus grandes salles de Paris.

Christopher Servajean a été administrateur du Cabaret Sauvage et exerce aujourd'hui la direction administrative et financière d'À la folie. Tous trois connaissaient et aimaient le Parc de La Villette de longue date, y étaient déjà présents au travers de leurs activités respectives et croient en ce lieu en perpétuelle évolution. Ils ont réuni à leurs côtés une équipe de professionnel·les dont certain·es les suivaient depuis plusieurs années dans le cadre de leurs activités antérieures.

En cuisine : Aris Patrinos

Chef cuisinier, méditerranéen dans l'âme, passionné & farfouilleur énergique Il a rejoint À la folie en 2017, après avoir travaillé dans des établissements en bord de mer ou à la montagne, et exploré une gastronomie venue d'ailleurs aux Caraïbes, aux Etats-Unis, en Asie et en Océanie. Cuisinant des produits de grande qualité avec technique et respect des traditions gastronomiques françaises, il est également spécialiste dans l'utilisation des produits exotiques et des épices.

Derrière le bar : Dimitri Capitain

Avant de rejoindre À la folie, Dimitri a été barman et responsable dans divers lieux, notamment à l'Ave Maria, au Bataclan et au Bonne Nouvelle.

Directrice artistique : Audrey Saint-Pé

Audrey est responsable de la programmation depuis le début de l'aventure À la folie. Elle y a développé

une programmation éclectique, hyper conviviale en exploitant toutes les possibilités d'une grande maison aux multiples facettes, de jour comme de nuit, ludique comme culturelle, très dancefloor comme super chill, invitant des collectifs aux avant-postes des scènes locale comme internationale, de la drag queen Minima Gesté, animatrice du désormais célèbre bingo hebdomadaire, à Laurent Garnier, avec un accent mis sur les expressions LGBTQI+, en passant par des propositions d'ateliers pour enfants, des dîners-spectacles, des cours de danse... Une seule règle ne déroge jamais dans toute la programmation et rassemble toute l'équipe : Open doors for open minded people.

Audrey a fait ses armes sur les plateaux de cinéma, dans les studios photo, le design graphique, avant de devenir programmatrice culturelle pour les arts visuels la semaine au Batofar, et responsable de bar et d'exploitation chez Concrete le week-end.

Après 4 ans passés dans ces deux lieux emblématiques de la scène parisienne, Audrey a rejoint l'équipe de Rémy Baiget, d'abord en tant que chargée de production pour Mercredi Production, puis en tant que directrice artistique d'À la folie.





L'équipe

Design graphique : Stéphane Jourdan

Stéphane a créé l'identité graphique d'À la folie et développe depuis l'ouverture l'univers visuel de nombreux événements qui ponctuent la vie du lieu.

Afin de souligner l'architecture et le travail d'assume vivid astro focus, Stéphane a créé pour À la folie une identité neutre et intemporelle basée sur les nombreuses grilles qui composent la structure du bâtiment.

Inspirés par le système « modulor » du Corbusier, les codes graphiques illustrent la modularité et les différentes fonctions du lieu. La typographie, spécialement créée pour À la folie, est au cœur du concept graphique. Inversée ou répétée, comme une obsession, elle illustre la folie douce qui anime ce lieu.

Stéphane Jourdan est un graphiste indépendant travaillant sur une grande variété de disciplines. Sa double formation en arts plastiques et arts graphiques lui permet d'avoir une approche pluridisciplinaire et protéiforme, afin de réaliser un concept unique pour chacun de ses projets.

www.stephanejourdan.com



Thanksgiving à la folie



L'espace

L'architecture intérieure par LBMF

La Folie L2 est l'une des Folies pensées par l'architecte Bernard Tschumi qui quadrille l'ensemble du Parc de la Villette, elle est reconnaissable par son architecture déconstructiviste, sa structure rouge en tôle émaillée et ses éléments remarquables (girouette, escalier, mezzanine).

Le bâtiment existant imposait un style fort, empreint des codes esthétiques des années 80, le travail d'aménagement consistait à effacer les stigmates de l'ancien Quick, tout en conservant l'esthétique de ces années. Le projet adapte ces codes, sans nostalgie, à l'aménagement d'un restaurant d'aujourd'hui.

Il conserve et valorise les éléments architecturaux forts, joue avec les espaces à la fois courbes et anguleux en y intégrant des éléments de modernité; détourner des matériaux comme le bois de coffrage teinté pour le bar, mettre du carrelage au plafond, agrandir les perspectives grâce aux miroirs, jouer sur la transparence avec du plexiglass, oversizer des détails... Apporter de la folie...

...De la folie avec des plafonds dynamiques et fun de l'artiste Christophe Hamaide invité à s'exprimer au travers de jeux de tapisseries aux géométries mouvementées et colorées...

...De la folie aussi chaleureuse et récréative avec du mobilier confortable et coloré, des tissus africains (wax, boubous) le temps d'un déjeuner, d'une sieste dans des coussins



géants, d'un cours de yoga...

L'aménagement intérieur et extérieur a été pensé comme un flipper géant. En s'inspirant des trajectoires multiples et rythmées du jeu d'arcade, les circulations s'entrecroisent, se surplombent et se divisent. Des îlots polyvalents s'animent en fonction de l'heure de la journée et de l'affluence (jeux-vidéo, dancefloor, expositions temporaires, projections, ateliers...).

L'espace de restauration en contrebas devient dancefloor à la tombée de la nuit et l'espace jeux vidéo fait office de garage à vélos et à skateboard. Le projet propose une nouvelle façon de pratiquer le « lieu de restauration » à travers différents degrés de services et d'usages, ainsi les clients sont invités à se mouvoir et deviennent visiteurs, on se balade, on joue, on danse, on se relaxe.

Le bar, élément représentatif de cette néo-guinguette, est un espace où tout s'interpénètre, à travers un jeu de miroirs et d'échelles. La cuisine est mise en scène, on montre tout.

Le bar devient un observatoire; en effet depuis le comptoir long de 13 mètres, on peut à la fois observer la rue, le jardin et voir ce qu'il se passe en cuisine... L'utilisation de carrelage blanc de dimensions différentes crée un effet de zoom et le regard pénètre ainsi dans cet espace monochrome où seuls les cuisiniers et les plats servis donnent vie et couleurs à un laboratoire de saveurs.

Un espace scénique avec cabine dj et dancefloor est aménagé dans un espace en contrebas par rapport

au reste du lieu et permet d'inverser les rapports entre le dj et le public, pour plus de proximité. La salle de restauration communique avec le jardin grâce à de larges baies vitrées ouvertes. Aux beaux jours, les espaces, extérieurs et intérieurs se confondent.

Le jardin, ouvert sur le parc, ombragé par des rangées de tilleuls, est composé de trois terrasses : une terrasse pavée, et deux terrasses en bois ainsi qu'un espace barbecue. Elles proposent chacune des activités différentes, des espaces conviviaux et ludiques, des tables de pique-nique de 20 mètres de long, un chill-out, et laissent place à un boulodrome puis une grande pelouse où s'étalent les transats. Leurs formes triangulaires se font écho et libèrent une allée centrale qui invite les visiteurs à pénétrer dans la parcelle et les dirige depuis la promenade principale du parc jusqu'à l'espace barbecue.

Le barbecue, aménagé comme un kiosque en serrurerie noire et maçonnerie carrelée aux joints rouges est l'annexe de la cuisine. Sa géométrie suit la trame du plan du bâtiment principal et dégage un espace convivial, espace autrefois enclavé. À l'instar du Parc de la Villette, À la folie se veut hybride et urbaine, c'est une destination, un lieu de rencontre, de détente, d'échanges, de métissage culturel et générationnel où l'on vient pour quelques heures ou pour la journée.

LBMF Architectures est le fruit de la rencontre entre Lola Breig et Maxime Fraissinet, tous deux diplômés de l'Ecole d'architecture de Paris La Villette.

Lola Breig a fait ses armes dans le design intérieur et la production d'événements. Elle commence à travailler chez Shortcut, puis devient directrice technique pour des événements dans l'univers du luxe (Lancôme, Louis Vuitton, Prix de Diane...). Aux Ateliers Jean Nouvel, elle a travaillé sur des projets internationaux comme le Musée National de Chine, la Philharmonie de Paris ou le Grand Paris.

Depuis 2012, elle consacre davantage de temps à des projets d'architecture d'intérieur et de scénographie, notamment en collaboration avec l'agence Adict.

Maxime Fraissinet commence son parcours professionnel chez Shortcut et assiste également l'artiste Jakob Gautel. Ses liens forts avec les arts performatifs et le monde de la nuit font de lui le scénographe de Mercredi Production depuis 2011 (design, décoration, lumières). Il a pu également travailler avec de grands noms de la musique électronique, comme Jeff Mills ou Laurent Garnier.

En 2011, Maxime Fraissinet commence à collaborer comme architecte indépendant avec le Studio Geo Fiess & associates.

www.lbmf-architectures.com



Les plafonds & les sols : assume vivid astro focus

Une œuvre en all-over se déploie d'abord sur les plafonds à l'ouverture, puis sur les sols, les baies vitrées et le bar en 2021, marquant l'univers excentrique et dynamique d'À la folie par une explosion de couleurs et de formes, et plongeant les visiteurs dans une immersion tonique.

Assume vivid astro focus est l'association franco-brésilienne d'Eli Sudbrack et de Christophe Hamaide

Pierson. Ces artistes mêlent le dessin, la sculpture, la vidéo et la performance dans des installations dans lesquelles le genre, la politique, et les codes culturels sont libérés. Les œuvres de ce duo francobrésilien, vives et colorées, aux graphismes souvent psychédéliques, mettent les grands musées du monde et de nombreux espaces sens dessus dessous depuis plus de vingt ans, invitant l'individu qui pénètre un lieu à se saisir de lui, à se laisser perdre mais jamais intimider..

www.assumevividastrofocus.com



Infos pratiques

communication :
communication@alafolie.paris

programmation :
a.sp@alafolie.paris

privatisation :
privatisation@alafolie.paris

à la folie
Parc de La Villette
26 avenue Corentin Cariou
75019 Paris
07 76 79 70 66
info@alafolie.paris

à la folie
à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie
à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie
à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie
à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie
à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie
à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie à la folie

alafolie.paris

à la
folie