

à la
folie

dossier
de presse



26 avenue corentin cariou
parc de la villette 75019 paris



bienvenue
à la folie

un nouveau
lieu de vie au cœur
du parc de la villette

Situé au cœur du Parc de la Villette,
ce n'est pas un lieu de passage.
C'est un lieu où l'on s'arrête.
On s'évade de Paris, on part pour une ville onirique,
on croise une géode majestueuse,
de petites maisons rouges mystérieuses,
de l'eau, des arbres, d'immenses passerelles,
non ce n'est pas Paris !

Imaginé par des acteurs de la vie culturelle parisienne,
à la folie est conçu pour offrir
à chacun un morceau de son espace,
un instant de sa journée...

Successeur du Quick installé à cet endroit
il y a quelques années,
à la folie souhaite prendre le contre-pied
de ce que proposait l'établissement à l'époque
et s'imposer comme lieu de vie,
de restauration et de fête.

Profitant de ses près de 500 m² en salle et 900 m² de jardin,
à la folie accueille le plus grand nombre au gré des saisons,
tout en réservant à ses convives de véritables espaces seul,
entre amis, en famille.

à la folie s'inscrit dans la continuité de ce parc magique
qu'est la Villette... Un lieu qui allie espace et intimité,
nature et structures industrielles, culture et loisirs,
et qui sait mélanger les générations !

à la folie, c'est un restaurant, un bar,
mais c'est aussi un espace de pique-nique, de détente.
Un lieu de vie convivial et accueillant.
Pour tous : jeunes, moins jeunes, fêtards, familles...



le lieu

Profitant d'une salle spacieuse et d'une grande terrasse arborée,
à la folie conserve l'esprit du Parc de la Villette en proposant
un lieu aux multiples entrées.

A l'instar du parc, on vient à la folie pour y flâner,
partager un déjeuner ou un dîner et y apprécier des événements culturels.
Restauration, détente et événementiel seront donc les maîtres mots
de ce vaste espace.



architecture intérieure
et aménagement
des espaces extérieurs :
LBMF Architectures



LBMF Architectures est le fruit de la rencontre entre Lola Breig et Maxime Fraissinet, tous deux diplômés de l'École 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, et le programme du 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





architecture intérieure et aménagement des espaces extérieurs : LBMF Architectures

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 angu-

leux 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...

c'est comme
une boule
de flipper...



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 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, une table de pique-nique de 20 mètres de long, un chill-out, une plage et des jeux d'extérieurs (ping-pong, boulodrome).

Leurs formes triangulaires se font échos 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.

A l'instar du Parc de la Villette, à la folie se veut hybride et urbaine, c'est une destination, lieu de rencontre, de détente, d'échanges, de métissage culturel et générationnel ou l'on vient pour quelques heures ou pour la journée.





je t'aime
un peu
beaucoup
à la folie
tu l'aimes
un peu
beaucoup
à la folie
on vous aime
un peu
beaucoup
à la folie
alafolie.paris

à la
folie



**plafonds :
assume vivid
astro focus**



Assume vivid astro focus est l'association 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 franco-brésilien sont vives et colorées, aux graphismes souvent psychédélics. C'est cet univers graphique qu'ils ont magnifiquement retranscrit sur le plafond d'à la folie.

www.assumevividastrofocus.com



**menuiseries :
perron & frères**

L'atelier Perron et frères réunit 3 designers : Jules Cairon, Gérald Perrin et Antonin David. Ils réalisent des espaces scénographiques en collaboration avec des agences telles que « Bonsoir Paris », « Creative Sweatshop »... Pour à la folie, ils ont réalisé un bar de 13 mètres de long en bois de coffrage multiplis de couleur rouge bordeaux. Cet élément important de l'espace intérieur est modulaire : ce volume monolithique est ainsi praticable de part et d'autre du comptoir.

www.perronfreres.fr

le restaurant



à la folie est un restaurant au cadre accueillant.
Aux beaux jours, quoi de plus sympathique que de profiter
de la grande terrasse entourée de verdure.
L'intérieur du restaurant, grâce à ses grandes baies vitrées,
offre un espace chaleureux ouvert sur l'extérieur.

Côté carte, à la folie propose des grillades, des plats « comme à la maison »
à partager entre collègues, en famille ou entre amis,
ainsi qu'une carte de tapas faits maison.



le barbecue



Quoi de plus convivial et de plus relaxant qu'un barbecue au bord de l'eau ?
C'est ce qui manque cruellement aux Parisiens du printemps à l'automne.
Le barbecue d'à la folie est installé à l'extérieur, côté canal,
et sert viandes, poissons et légumes grillés.

Un « kiosque » extérieur (bar, rôtisserie, paëlla et barbecue) communique aussi
bien avec le jardin qu'avec la promenade qui longe le lieu. Il est placé stratégi-
quement, comme une invitation à entrer dans le jardin. Et pour ceux
qui ne souhaitent pas s'attarder, il est possible d'y commander à emporter.

dans l'assiette



La restauration est bien entendu au cœur d'à la folie : servir une nourriture saine, équilibrée, sans artifice, aux accents méditerranéens.

On y trouve des plats tels qu'un gigot d'agneau au thym et romarin de Perpignan, un lapin grand-mère des Pyrénées, une bouillabaisse de Marseille ou encore des petit farcis d'Aix en Provence.

Il faut aussi compter avec le barbecue et la rôtisserie qui servent des produits frais simplement grillés, des viandes et poissons, essentiellement proposés en brochettes : brochettes de tentacules de poulpe, langouste grillée et flambée, brochettes de St Jacques au chorizo, brochettes de noix d'entrecôte, lapin à la moutarde, brochettes de poulet, chorizo et poivron...

Et bien sûr, qui dit cuisson au feu de bois dit épis de maïs grillés, tofu grillé aux épices, pommes de terre à la braise.



à la folie c'est
aussi un peu
de la chaleur
du sud à Paris

Les plats sont cuisinés avec des produits 100% français et de saison. Toujours dans le souhait d'offrir aux clients des aliments de qualité, les produits bios sont privilégiés.

Les plats du restaurant sont disponibles à emporter, pour permettre à la clientèle de déjeuner dans le parc ou au bureau.



Tarifs des plats :

tapas de 5 à 10€,
plats de 8 à 15€
+ accompagnement
de 3 à 5,5€
desserts de 4 à 6€

brunch les samedi
et dimanche de 11h30
à 16h30 : 21€

Carte détaillée
du restaurant
sur demande

À toute heure, le client d'à la folie peut également faire son choix parmi une généreuse carte de tapas faits maison, avec des produits de saison : poivrons rouges grillés au feu de bois servi sur un pain beurré aux anchois, pan con tomate et iberico, patatas bravas, mini gâteaux à la carotte et aux noisettes farcis au foie gras, seiches farcies à la mozzarella et grillées au feu de bois, céviche de poisson à la mangue fraîche et à la coriandre...

Côté sucré, à déguster, au choix, des brochettes de fruits frais, une tarte tatin, une crème catalane, un banoffee ou le cake dont la recette change chaque jour.





qui se cache
en cuisine ?

Accoudé au bar, vous entendrez certainement
son accent chantant du sud.

Julien Gomez, chef de cuisine au parcours atypique
tout droit venu de Toulouse, a toujours été attiré par la cuisine hispanique.
Il aime également les plats traditionnels « de maman »
qu'il transforme en plats gastronomiques.



le bar



On pourra découvrir à la folie en y passant pour le café pris au comptoir
et ainsi jeter un œil à la cuisine ouverte et se laisser tenter une prochaine fois
pour y déjeuner... Ou boire une bière entre amis pour profiter
des derniers rayons de soleil après le travail.

En pression, Tiger Bock, Carlsberg, blanche et un choix de bières bouteille.
Le bar propose également un grand choix de boissons sans alcool.
Enfin, pour accompagner les mets,
les vins du Languedoc, sont mis à l'honneur.



Exemple de tarifs :

café comptoir 1€
sodas et jus de 3 à 4,5€
demi pression de 3 à 3,5€
alcool de 8 à 10€

Carte des boissons sur
demande



derrière le bar



Derrière le bar, Audrey Castilho et son équipe accueillent les clients !
Audrey a suivi une formation en hôtellerie et restauration et depuis elle
a occupé de nombreux postes (chef de rang, barmaid, manager),
notamment lors d'événements organisés par Mercredi Production,
We Love Art ou encore Weather Festival.

Ces dernières années, elle était également
responsable du bar du Rex Club.

programmation



programmation



à la folie ce n'est pas seulement un bar et un restaurant, c'est avant tout un lieu de vie, une « néo guinguette » aux propositions artistiques éclectiques qui prennent place sur les différents temps de la journée que les publics pourront venir découvrir du mercredi au dimanche.

Deux espaces sont entièrement dédiés aux événements et à la programmation culturelle.

En été, l'étage est un espace de location destiné à des événements privés ou publics : conférences, promotion de livres, films etc.

Au rez-de-chaussée, un espace scénique permet l'organisation de spectacles, concerts, cours de danse...

La programmation des événements et ateliers qui se déroulent à la folie est confié à Audrey Saint-Pé.

Graphiste de formation, Audrey n'en connaît pas moins le monde de la nuit et l'univers musical puisqu'elle a notamment collaboré avec Concrete et a assuré la programmation des clubs et des concerts au Batofar. Pour à la folie, elle met en place une programmation éclectique pour petits et grands, couches tôt comme noctambules.



en journée



Des workshops dédiés aux arts numériques, au logiciel de création musicale sont mis en place de manière régulière.

L'année sera également rythmée par des ateliers de réparation pour les vélos, marchés bios, mini brocantes, ventes de vinyles, sessions d'écoute de labels, émissions de radio en live, projections, expositions, résidentes d'artistes... Certains jours on peut même y venir pour se faire chouchouter la barbe ! à la folie on peut également s'initier à la house dance, voguing, hip-hop et même au yoga.

à la folie aime les enfants et leur dédie le mercredi après-midi : ateliers cuisine, cours de danse gratuits, des booms... !
On ne s'ennuie jamais à la folie !



en soirée...



Après avoir fait jouer pour un tour d'échauffement Jean Nipon, Mouloud, John Jastszebski, Martin Mppp et le collectif Dis'collection, la programmation d'à la folie se met en marche grâce aux collaborations de promoteurs, de labels, d'artistes... avec un seul mot en tête : la fête !

Du mercredi au vendredi de 19h à 2h, à la folie donne carte blanche à ses partenaires : des collaborations avec Rue de Plaisance, Beyeah, Sous La Jupe, Le Bunker 10, La Pause, Digger's Delight, Le Mellotron, Le Limonadier, Celadopole... Le but étant de mêler dj sets et lives à des expositions, des ateliers de sérigraphie, des ventes de vinyles etc... Le samedi, c'est «open minded» : à la folie invite des collectifs et promoteurs de la culture queer !

Pour finir la semaine, il est possible, après le brunch du dimanche, de rester jouer à la folie : bingo sur fond de musiques électroniques, blind test, courses de vélo d'appartement...

à la folie ne serait pas tout fait folle sans une programmation cachée... Plusieurs fois dans l'année, le nom de l'artiste qui prendra les platines à l'heure de l'apéro restera secret.
Be ready !





à la
folie



à la folie x fils de butte

Quoi de plus naturel pour à la folie, lieu implanté dans le nord parisien et Fils de Butte, marque de "textile à visage urbain" qui revendique son ancrage dans le 18ème arrondissement, que de s'unir pour créer un t-shirt exclusif !
Le t-shirt à la folie X Fils de Butte est de confection 100% locale.
Il est proposé à la vente au tarif de 30 €

www.filsdebutte-paris.com

design graphique



Stéphane Jourdan est un graphiste indépendant basé à Paris travaillant sur une grande variété de disciplines telles que l'identité, la musique, l'édition, le packaging et la photographie.

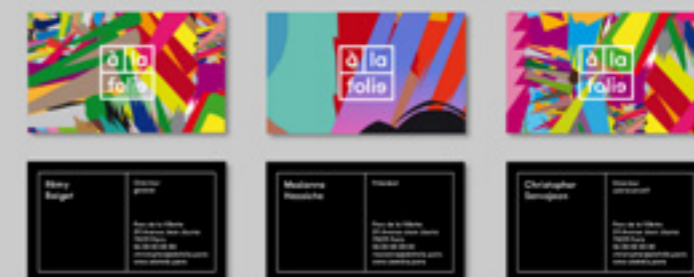
Sa double formation en arts plastiques et arts graphiques lui permet d'avoir une approche pluridisciplinaire et protéiforme, afin de réaliser un travail conceptuel unique pour chacun de ses projets.

www.stephanejourdan.com



Afin de souligner l'architecture et les plafonds déjà très identifiants, Stéphane Jourdan a créé une identité neutre et intemporelle basée sur les nombreuses grilles qui composent la structure du bâtiment. Inspirés par le système « moduler » du Corbusier, les codes graphiques offrent une liberté d'utilisation et une modularité nécessaires aux différentes fonctions du lieu.

La typographie qui a été développée spécialement pour à la folie est au coeur du concept graphique. Inversée ou répétée comme une obsession, elle illustre la folie douce qui anime ce lieu.



l'équipè



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

Méziane Azaïche, depuis ses 23 ans, n'a 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 gravité les échelons du monde du clubbing en y entrant par la petite porte pour devenir directeur artistique du mythique Rex Club. Depuis 2010, il est également à l'origine de Mercredi Production, structure avec laquelle il met en œuvre de nombreux événements culturels et musicaux dans les plus grandes salles de Paris.

Christopher Servajeau a été administrateur du Cabaret Sauvage et exerce aujourd'hui la direction administrative et financière d'à la folie.

Tous trois connaissent et aiment le Parc de La Villette, y sont déjà présents au travers de leurs activités respectives et croient en ce lieu en perpétuelle évolution. Ils réunissent à leur côté une équipe de professionnels dont certains les suivent depuis plusieurs années dans le cadre de leurs activités antérieures.

Direction : Méziane Azaïche & Rémy Baiget
Direction administrative & financière : Christopher Servajeau

Chef de cuisine : Julien Gomez
Responsable bar : Audrey Castilho
Programmation : Audrey Saint-pé
Design graphique : Stéphane Jourdan
Communication & relations presse : Rozenn Tanguy
Photographies : Alexa Kehailia

à la folie
26 avenue Corentin Cariou
Parc de la Villette 75019 Paris

M° Corentin Cariou
ou Porte de la Villette (L7)
Tramway Porte de la Villette (3b)
Bus Porte de la Villette (139/150/152/N42)

infos pratiques

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h30 à 02h00

Les événements sont en entrée libre
(sauf événements privés et ateliers gratuits sur réservation)

info@alafolie.paris
www.alafolie.paris

Il est possible de privatiser intégralement ou partiellement à la folie (lancement de produit, signature, anniversaire, fête d'entreprise...).

Pour toute information relative aux privatisations des espaces :
rsv@alafolie.paris



à la
folie