

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

**AVRIL
2026**



Communiqué de presse



© Jacques de Rouge

Ce printemps, Communale St-Ouen accueille quatre nouvelles cuisines : une adresse vietnamienne autour du banh mi et du bo bun, une table libanaise dédiée au partage, une cuisine indienne de feu avec Burning Naan, et Les Trapus, ancrés dans un répertoire de terroir français. Quatre propositions portées par des femmes et des hommes, qui viennent enrichir un lieu déjà en mouvement. Ici, la cuisine populaire est prise au sérieux : vivante, accessible, sans folklore ni cliché.

À la fois laboratoire et carrefour, Communale St-Ouen fait à nouveau coexister les cultures culinaires et les façons de manger. On n’y vient pas seulement pour se restaurer, mais pour éprouver ce que la cuisine a de plus essentiel : le plaisir simple d’être ensemble.



© Nicolas Hoffmann

DE NOUVELLES CUISINES AVEC DU CARACTÈRE

Ici pas de concepts. De vraies cuisines. Communale St-Ouen poursuit le développement d’une offre construite autour de cuisines incarnées :

- **Chez Loaf**, la cuisine vietnamienne s’exprime à travers des bánh mì bien garnis, au pain croustillant et aux légumes du jour, ou des bo buns frais et généreux. Une cuisine directe, vivante, qui évolue au fil des saisons.
- **Au Comptoir Libanais**, la cheffe Najwa cuisine comme elle l’a toujours fait depuis plus de 30 ans : avec précision et générosité. Falafels croustillants, houmous onctueux ou kebbeh bien dorés composent une table pensée pour circuler. Une cuisine fidèle à ses origines, qui rassemble.
- **Burning Naan**, déjà présent à Ground Control, déploie une cuisine indienne familiale. Butter chicken doux et parfumé, wraps fondants, naans bien chauds : des plats accessibles, pensés pour le partage.
- Avec **Les Trapus**, retour à une cuisine de terroir assumée. Bœuf bourguignon et purée maison, bavette à l’échalote, raviolis gratinés ou jambon-beurre : des classiques servis sans détour, avec des produits bien sourcés et plus de 20 ans de métier derrière les fourneaux.



© Nicolas Hoffmann

Ces cuisines viennent dialoguer avec celles déjà en place

Communiqué de presse



© Elise Augustynen

(italienne, coréenne, taiwanaise, sud-américaine, burger), chacune affirmant sa singularité sans se fondre dans un ensemble uniforme.

Dans cette continuité, **Kalimera** rejoint la halle après un passage par le marché. Porté par Télémaque, déjà implanté à Ground Control, le comptoir propose une cuisine grecque généreuse : souvlaki grillé, halloumi doré, mezzés à partager ou moussaka réconfortante. Une cuisine simple, solaire, pensée pour être partagée.

UN REPÈRE DE BONS VIVANTS



© Nicolas Hoffmann

À Communal St-Ouen, on ne suit pas un parcours, on compose. **On mange debout ou à table, sur le pouce ou à plusieurs, en passant d'un comptoir à l'autre.** Tous les stands proposent des formats pensés pour circuler : assiettes à partager, portions à picorer, plats à emporter ou à prolonger sur place. Un banh mi en marchant, un mezzé au centre de la table, une pizza qui se divise, un plat de terroir à partager : chacun construit son moment, à son rythme.

Le lieu s'articule entre la halle et le marché, qui prolonge l'expérience. On peut y faire griller une côte de bœuf entre amis, composer un plateau de fromages, repartir avec des produits ou une bouteille choisie aux Quilles. Ici, on ne fait pas que consommer : on assemble, on prolonge, on revient.

Autour, les espaces de vie prennent le relais : estaminet des sports (mi coffee shop, mi bar des sports), bar central, microbrasserie, cave et bar à vins... On y vient pour un café, une bière brassée sur place, un verre, et on y reste.

La programmation accompagne ces usages toute l'année : ateliers œnologiques ou de cuisine, marchés de producteurs, rencontres avec des artisans, festivals culinaires, dont La Grande Bouffe #2 avec Libération le 7 novembre 2026... Pensé comme un hyper-lieu, Communale St-Ouen rassemble en un même espace cuisines, bars, marché et programmation.



© Jacques de Rouge

Communiqué de presse



Un endroit où l'on mange, où l'on se retrouve, et où l'on a de bonnes raisons de rester.

À PROPOS DE COMMUNALE SAINT-OUEN

Inaugurée en janvier 2024, Communale Saint-Ouen est aujourd'hui la plus grande destination culinaire, festive et culturelle d'Europe. Implanté au cœur du quartier des Docks, ce lieu hybride de 7 500 m² rassemble chaque année plus de 1,5 million de visiteurs autour d'une programmation éclectique, accessible et résolument contemporaine.

Pensé comme un espace de vie à part entière, Communale Saint-Ouen articule alimentation durable, transmission des savoir-faire, cultures populaires et jeune création artistique. Avec près de 500 événements organisés chaque année, il accueille concerts, ateliers, marchés, festivals, rencontres professionnelles et grands rendez-vous festifs.

Ouvert, inclusif et engagé, Communale Saint-Ouen est un projet vivant, à la croisée des usages, des générations et des disciplines.

communalesaintouen.com