



Communiqué de presse



© Ground Control

À deux pas de gare de Lyon, Ground Control rouvre sa grande terrasse végétalisée, et annonce clairement la couleur : cet été, on vient autant manger que traîner, boire un verre ou profiter d'une programmation vivante. Sous les oliviers, entre anciens bus réaménagés et grandes tablées, le lieu reprend vie avec de nouvelles cuisines, sélectionnés en partenariat avec Ecotable, et un espace qui s'étire désormais bien au-delà de la simple pause déjeuner.

Les nouvelles tables à tester

Pour la saison printemps-été 2026, Ground Control ouvre donc un nouveau chapitre de son projet culinaire en s'associant à Ecotable pour lancer une résidence de cuisines sur sa terrasse. Une offre à la fois accessible, populaire et responsable, sélectionnée par un jury réunissant chefs, journalistes et figures du secteur.

Pendant 6 mois, 5 nouveaux restaurateurs débarquent sur la terrasse, chacun avec une identité bien marquée :

- **La Baraccra** : accras maison, beignets créoles et sauce chien à tomber : une cuisine bien ancrée dans les recettes traditionnelles antillaises.
- **Claudine** : la recette unique du gigot 8h aux 12 épices. Une histoire de famille, de cuisson lente et de Méditerranée.
- **Mensch Deli** : Cantine new-yorkaise engagée, entre bagels généreux et spécialités faites maison.
- **CRRSP x Smash Burger** : smash burgers grillés minute, poulets croustillants et frites addictives !
- **Bon Dimanche** : glaces artisanales bio, au goût net, presque brut : une adresse déjà bien repérée à Ground Control, qui revient avec une proposition encore plus gourmande.

Partenaire de longue date de Ground Control, Ecotable accompagne l'ensemble du projet. Tous les restaurants s'inscrivent dans une démarche visant la labellisation, avec une attention portée au sourcing des produits, aux pratiques et à l'impact. L'ambition est claire : rendre la restauration durable désirable et accessible.



© Ecotable



© Elise Augustynen



© La Baraccra



© Ground Control



© Sauna et Bains Collectifs

Samedi 16 mai : une journée pour goûter à tout

Pour accompagner la réouverture, Ground Control organise un grand événement **samedi 16 mai, de 12h à 23h30**.

Le principe est simple : activer en même temps la terrasse, les restaurants intérieurs, les bars et plusieurs partenaires du lieu, pour créer une journée où tout se goûte, tout circule, tout s'essaie. Les plats seront proposés à 5€, dans des formats pensés pour multiplier les dégustations et permettre au public de passer facilement d'un stand à l'autre.

En parallèle, plusieurs ateliers et dégustations viendront rythmer la journée : œnologie, cocktails, café, soda maison avec Necense, bières artisanales avec la Brasserie du Grand Paris, vins de vigneron et découverte du miel avec un apiculteur urbain.

Une manière de mettre en lumière, au-delà des assiettes, les savoir-faire, les produits et les expertises qui font Ground Control.

Une terrasse pensée comme un lieu de vie

Avec ses **2 000 m² végétalisés**, ses anciens bus RATP réaménagés, sa programmation culturelle et son public intergénérationnel, la terrasse de Ground Control est bien plus qu'un espace de restauration.

Cette saison, le lieu franchit une étape supplémentaire avec l'ouverture d'un espace de **sauna et bains collectifs en extérieur**, parmi les premiers du genre en France.

Un dispositif encore rare à Paris, inspiré des cultures nordiques, qui repose sur le principe de la **thérapie du contraste** : alterner chaud et froid, ralentir, relancer le corps.

Trois sauna, des bains froids, une respiration au cœur de la ville : une expérience à vivre autant qu'un lieu à fréquenter, qui prolonge naturellement l'usage de la terrasse et qui participe à faire de **Ground Control un véritable refuge urbain à Paris**.

La terrasse de Ground Control rouvre et ça se fête le 16 mai !

Avril 2026 •

Communiqué de presse

Informations pratiques

Ground Control
81, rue du Charolais
75012 Paris

Entrée de l'espace Sauna et Bains Collectifs

87, rue du Charolais
75012 Paris

Jours d'ouverture de Ground Control

mer – jeu • 12h – 00h
ven – sam • 12h – 1h
dim : 12h • 22h30

Jours d'ouverture de l'espace Sauna et Bains Collectifs

mer – dim • 07h – 22h30

A PROPOS D'ECOTABLE

Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique. Pour remplir sa mission, elle a créé la première plateforme de mesure et de réduction d'impact environnemental dédiée aux restaurateurs. Elle propose également des formations à l'écoresponsabilité en restauration, un label qui identifie les restaurants engagés et le podcast "Sur le grill d'Écotable" qui sensibilise les professionnels et citoyens aux enjeux de l'alimentation.

ecotable.fr

A PROPOS DE GROUND CONTROL

Plus qu'un lieu, Ground Control est une expérience culturelle riche et engagée. Niché à proximité de la Gare de Lyon, dans une ancienne halle de tri postal de la SNCF, cet espace est un véritable carrefour où se rencontrent des personnes de tous horizons, où les idées se croisent et où l'innovation jaillit.

C'est aussi un lieu d'expérimentation et d'expression où la culture, l'écologie, la solidarité et les acteurs du changement sont à l'honneur.

Chiffres clés : superficie totale de 6 500 m² - 900 000 visiteurs/an - 350 événements organisés par an.

groundcontrolparis.com