

La nouvelle terrasse estivale du chef Alexandre Marchon aux pieds de la BNF !

PLAT/FORM vient d'ouvrir les portes de son univers gourmet et pluridisciplinaire.

Ce nouveau lieu de vie éphémère de plus de 500 m² aux influences gourmandes, artistiques et festives réveillera les papilles du plus grand nombre, sous la houlette d'Alexandre Marchon, ancien candidat de Top Chef et talentueux chef autodidacte.

C'est le nouveau lieu hybride de convivialité et de partage qui promet une expérience culinaire inédite et complète, au bord de l'eau, accompagnée d'une programmation culturelle riche et diversifiée.



Le Restaurant et le Comptoir

Avec ses 200 couverts, la terrasse vous propose une carte bistronomique avec des produits de saison. D'un déjeuner qui se prolonge jusqu'au dîner face au coucher du soleil, chacun pourra prendre le temps de déguster de délicieux mets élaborés à partir de produits sourcés localement par l'ancien Top Chef.

Le restaurant offre un menu élaboré à des prix accessibles :

Côté Mer, la carte propose un savoureux lieu jaune (25 euros), un crudo de pêche de ligne (15 euros) ou encore le Terre/Mer tartare de veau à l'anguille fumée, cerfeuil, parmesan et graine de moutarde (18euros).

Tandis que les amateurs de viandes pourront se régaler avec le **chuck flap de boeuf Angus** (27 euros) à la saveur intense ou avec la **tendre échine de porc Duroc** (24 euros), le tout suivi de **shots surprenants qui revisitent le traditionnel "trou"** avec les "trou mexicain" et "trou marseillais" pensés par Alexandre !

Et, pour une expérience intimiste et exclusive, **réservez la table du chef**, un espace qui vous permettra de déguster un menu en 5 ou 7 temps (de 6 à 36 personnes).

L'offre « **Comptoir** » quant à elle va vous permettre de vous régaler et de partager sur le pouce avec les **incontournables pizettas aux saveurs italiennes** (à partir de 8 euros), **assortiments de fruits de mer**, fromages ou bien de charcuteries. Mais surtout, de partager des **éperlans fris** avec leur mayonnaise aux herbes, des **croquettes de scarmoza**, des piments de Padron et citron ainsi qu'une délicieuse **brioche à la stracciatella**, mortadelle aux pistaches et olives de Kalamata (14 euros).



Le bar à vins met à l'honneur des vignerons engagés.

Vous allez découvrir des vins artisanaux et des crus singuliers AOP. **La carte des vins proposée et étoffée vous fera voyager partout en France et aussi dans le sud de l'Europe.** Rien de plus agréable que de déguster un verre de rosé (Dupuy de Lôme Rosé A.O.P Bandol), un verre de Vouvray Brut (Méthode traditionnelle, Sébastien Brunet) ou un verre de Muscadet (Star Fish 2023, Domaine Eric Chevalier) bien frais au bord de l'eau.

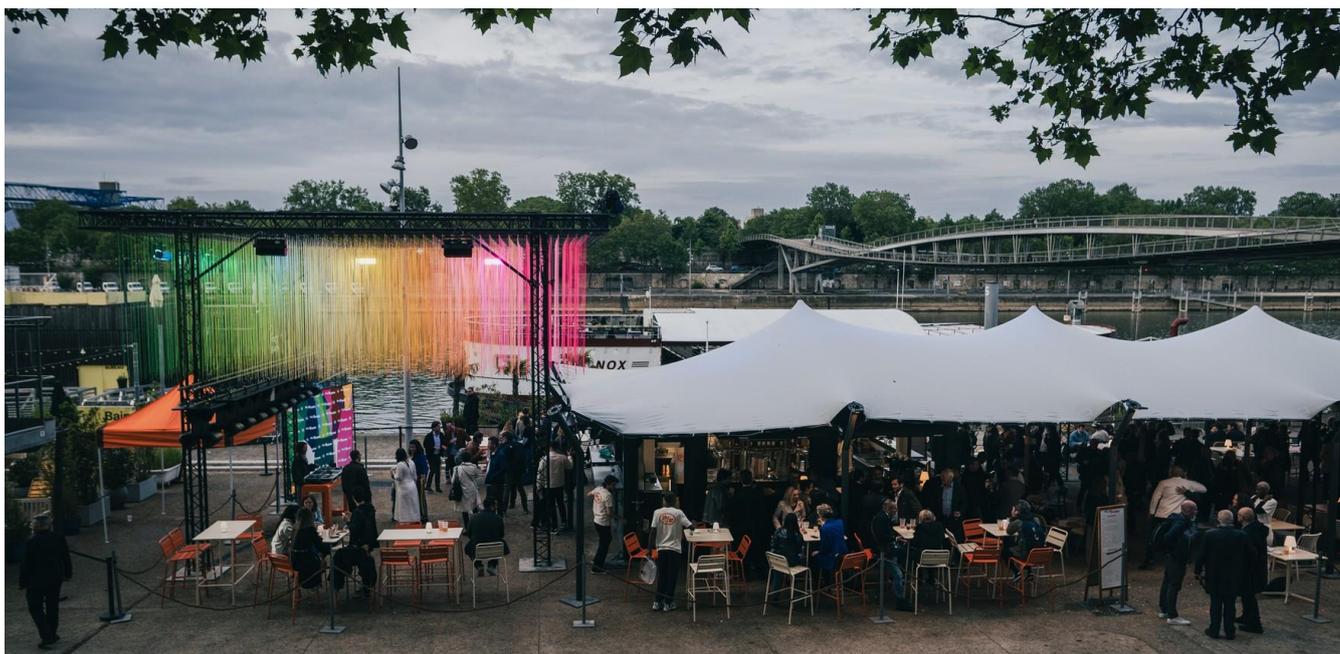
Amateurs comme fins connaisseurs seront comblés !



Pour accompagner les propositions culinaires, le bar à cocktails vous propose de retrouver les grands classiques « twistés » : Daiquiri, Margarita, Negroni, Paloma, Espresso Martini, Mojito, Bloody Mary et bien d'autres...

Une offre culturelle diversifiée et riche

PLAT/FORM est un lieu vibrant, où se mêlent gastronomie, musique et arts plastiques grâce à une programmation culturelle, riche et variée.



Initiée par société d'ingénierie culturelle et maison de production d'art Quai 36 et l'agence We Are Constellation, Plat/Form propose des expériences artistiques inédites avec entre autre l'installation d'œuvres de grands noms du street art comme l'oeuvre monumentale de l'artiste américain Hot Tea, spécialisé dans la réalisation d'œuvres filaires colorées et poétiques ou encore la fresque colorée et ludique de l'artiste parisien Ludovilk Myers qui habille l'entrée du lieu.



Sa programmation musicale, éclectique et réjouissante, fera vibrer les quais de Seine, tout au long de la semaine !

Les résidences hebdomadaires

Les mardis : London 2 Paris curated by Mara

De Paris à Londres, une soirée où les frontières musicales s'effacent pour laisser place à une fusion électrisante de styles FR et UK. Avec Mara aux platines, vibrez au rythme envoûtant de la French House, explorez des sonorités UK Garage, et plongez dans l'énergie palpitante de la Drum and Bass.



Les mercredis une semaine sur deux : Discorama curated by Nathalie Duchene

Esprit disco-house estival aux accents colorés et rythmés par Nathalie Duchene et guests.

Les jeudis : Ford Steam and Friends curated by Ford Steam

Au-delà de sa présence sur la scène nocturne internationale, Ford Steam est également un acteur engagé dans la promotion de la culture musicale. En collaborant avec d'autres artistes tels que Prince Waly, Loveni, Alpha Wann et en soutenant des artistes émergents, il s'efforce de créer une communauté réunie par la passion de la musique.

Les vendredis : Quai Nowadays Records

Pour fêter ses 10 ans, Nowadays s'est lancé en 2024 dans une tournée anniversaire, aux quatre coins de la France et des Etats-Unis pour faire vibrer le public ! PLAT/FORM les accueille tous les vendredis pour une résidence hebdomadaire avec OOGO, Aude M, Bab, Longneck, Violet Indigo, Yann Kesz, Songe, Clément Bazin, Lily'S Groove, Yambow de Marbré records.

Les dimanches : Sunday UK curated by Me&George

Entouré de ses amis des collectifs et labels incontournables de la scène parisienne, Me&George proposera un format de dj sets spécial pour chaque date. De la house, à la tech-house, en passant par le breaks et le garage, les Sunday UK seront le nouveau rendez-vous des dimanches de l'été pour les amoureux des Open-Air et des sonorités UK.

Enfin, parce que PLAT/FORM s'adresse à tous, des activités familiales variées - brunchs familiaux, mini clubs et ateliers de lecture - sont prévus afin de réjouir petits et grands.

Un lieu engagé et à impact



PLAT/FORM s'engage fermement en faveur de la cohésion territoriale et de l'économie sociale et solidaire (agrément ESUS) et aussi pour l'accessibilité pour tous à la culture et une alimentation de qualité.

- ♦ Favoriser les circuits courts en partenariat avec des producteurs locaux et passionnés.
- ♦ Réduire les déchets grâce à une politique stricte de zéro plastique à usage unique.
- ♦ Respecter la saisonnalité des produits et limiter l'usage de denrées importées de loin.
- ♦ Mettre en place une politique tarifaire inclusive, facilitant l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

En tant qu'espace culturel et gastronomique, PLAT/FORM ouvre également ses portes aux structures d'intérêt général (associations, entreprises de l'économie sociale et solidaire) pour leurs projets et leurs activités hors les murs, favorisant ainsi la coopération et le partage de compétences entre les acteurs locaux.

14 port de la Gare 75013 Paris
Métro 14 : Bibliothèque François Mitterrand
Métro 6 : Quai de la Gare

