

TALK ARTY TO ME

L'adresse parisienne qui fait dialoguer gastronomie, création et convivialité.



Talk Less, Art More

Au cœur du Haut-Marais, **Talk Arty imagine un lieu de vie hybride, entièrement guidé par la créativité.** À la fois café, restaurant et espace de création avec **400m2 d'ateliers**, l'adresse décloisonne les usages autant que les disciplines. On y vient pour boire un café, déjeuner, dîner, créer, expérimenter ou simplement passer un moment, avec, partout, un même fil rouge : **une approche libre et décomplexée de l'art**, qui s'invite jusque dans l'assiette et l'expérience du café.

La créativité comme art de vivre

S'exprimer sans filtre. Créer sans complexe.

Talk Arty défend une vision libre et spontanée de la création, loin des codes et de l'idée qu'il faudrait « savoir faire » pour se lancer. Ici, l'art se pratique, se partage et se glisse dans tous les usages du lieu.

Pensée comme une **véritable salle de sport de l'art**, Talk Arty invite à tester, manipuler, détourner, imaginer. Passer une heure à se vider la tête en créant comme on irait le faire à la salle. La créativité devient un terrain de jeu accessible à tous, qui se déploie aussi bien dans les ateliers qu'au café et au restaurant et qui s'installe dans le quotidien.



TALK ARTY

RESTAURANT

TALK ARTY



Une approche vivante et décomplexée de l'art, pensée pour donner envie de faire, d'essayer et, surtout, de recommencer.

La mission : démocratiser la créativité

Chez Talk Arty, une conviction guide le projet : **la créativité appartient à tout le monde**. Nul besoin d'être artiste, de maîtriser une technique ou de « savoir dessiner » pour créer. Pas de niveau requis ni de résultat attendu : chacun est libre de trouver sa propre manière de faire.

Le geste compte autant que le résultat. En s'affranchissant des notions de performance et de réussite, Talk Arty veut lever les freins qui nous éloignent parfois de la création et redonner à chacun l'envie de s'y essayer.

Une manière de remettre la création à portée de tous et de lui redonner une place naturelle dans le quotidien : autour d'un atelier, bien sûr, mais aussi d'un café, d'une assiette ou d'un moment partagé.



TALK ARTY
TO — ME
ESPACE DE VIE CRÉATIVE



WE ARE TALK ARTY

Né de la rencontre d'Alice, Julian et Germain, trois amis et cousins réunis par l'envie de rendre la créativité plus accessible, Talk Arty a ouvert ses portes au 93 boulevard Beaumarchais, au cœur du Haut-Marais. Une adresse parisienne vivante et créative, à la croisée de l'art, de la gastronomie et de la vie de quartier.

Une vision, trois expertises

La force du projet tient à la complémentarité de ses fondateurs : une alchimie lisible, solide, rassurante. Chaque rôle s'y impose comme une évidence. Alice porte la vision et l'identité de marque, Julian prend les commandes de la cuisine et de l'expérience culinaire, Germain orchestre la structure et l'exigence opérationnelle au quotidien.

Alice : La vision, le mouvement, l'expérience

Alice construit son parcours autour d'une même envie : imaginer des expériences qui favorisent l'apprentissage, le partage et l'immersion.

Dès vingt ans, elle fait ses premiers pas d'entrepreneure en Indonésie, dans le secteur de la plongée sous-marine. Elle rejoint ensuite ION CLUB, référence mondiale des centres de kitesurf, dont elle accompagne pendant plusieurs années le développement marketing et opérationnel, au plus près des équipes de terrain.

Avec Talk Arty, Alice donne forme à l'adresse qu'elle cherchait depuis longtemps : **un lieu où la créativité s'intègre naturellement au quotidien**, plutôt qu'un divertissement ponctuel. Un espace vivant et inspirant, pensé pour donner envie d'oser sans jamais intimider. terrain d'expression.

Julian : Le Chef, l'instinct et le sens du collectif

Chef et cofondateur de Talk Arty, Julian Avila est à la tête de la cuisine du restaurant. Il apporte au projet son sens de l'accueil, du goût et du collectif, avec une conviction : la cuisine participe pleinement à l'expérience Talk Arty. Elle rassemble, crée du lien et constitue, elle aussi, un terrain d'expression.

Formé à la prestigieuse École Ferrandi, il fait ses armes aux côtés du chef Thierry Marx au Mandarin Oriental, avant d'enrichir son parcours au Canada pendant deux ans. De retour en France, il développe une approche de la cuisine guidée par le produit, la générosité et le partage.

Chez Talk Arty, **Julian imagine une cuisine gourmande, créative et accessible**, pensée comme le prolongement naturel de l'identité du lieu. Une table vivante, où l'on vient autant pour ce qu'il y a dans l'assiette que pour le plaisir de se retrouver.

Germain : La structure, la précision, l'exigence

Germain apporte au projet sa maîtrise de la stratégie et des opérations. Son rôle : donner à la vision de Talk Arty une structure solide et assurer, au quotidien, la fluidité et la qualité de l'expérience.

Baigné dès son plus jeune âge dans l'univers de l'hospitalité et porté par une culture familiale de la rigueur et du sens du détail, il se forme en école de commerce avec une spécialisation en entrepreneuriat. Il rejoint ensuite le groupe Accor, où il pilote pendant plusieurs années des stratégies digitales et e-commerce.

Animé par l'envie de revenir au terrain, il met aujourd'hui cette expertise au service de Talk Arty et de son développement, **avec la même exigence portée à chaque dimension du lieu : de l'expérience client à son fonctionnement quotidien** pour en faire une véritable destination parisienne.





UN LIEU, TROIS ESPACES,
UN MÊME FIL CRÉATIF

TALK ARTY
TO — ME
ESPACE DE VIE CRÉATIF

service au comptoir

Chez Talk Arty, **la créativité ne se cantonne pas aux ateliers : elle traverse l'ensemble du lieu et se décline au fil de trois espaces complémentaires.**

Au **Café**, elle vient twister les pauses du quotidien, avec la possibilité de dessiner ou de créer autour d'un petit-déjeuner, d'un café ou d'un goûter. Dans l'**Atelier**, installé au sous-sol et structuré autour de trois salles dédiées, elle devient le cœur de l'expérience à travers une programmation de plus de douze activités. Au **Restaurant**, enfin, elle se poursuit jusque dans l'assiette, portée par la cuisine de Julian.

Trois espaces, trois manières d'expérimenter Talk Arty, réunies par une même envie : faire de la créativité une composante naturelle du quotidien.

«Chez Talk Arty, nous croyons en la puissance de la créativité pour reconnecter les gens à eux-mêmes et aux autres. Conçu comme une véritable salle de sport de l'art, nous souhaitons ancrer la pratique créative dans le quotidien des urbains et en faire un précieux allié dans leur routine.»



Art Café : s'initier, créer et partager

LE CAFÉ : TWISTER SA PAUSE PAR LA CRÉATION EN AUTONOMIE

Pour découvrir l'univers Talk Arty en toute liberté, le café propose plusieurs formats créatifs accessibles sans réservation.

Les « **Kits créatifs** » en autonomie : Pour ceux qui souhaitent aller plus loin et s'initier à un savoir-faire précis sans participer à un cours guidé. Conçus comme de véritables box clés en main, ces kits contiennent tout le matériel nécessaire et un guide pas-à-pas pour explorer différentes disciplines en totale autonomie, comme le modelage, le collage, les pastels ou encore l'aquarelle.

Parce que la créativité s'accompagne aussi de moments gourmands, Talk Arty revendique une véritable offre de café de quartier comme on les aime. À la carte, une sélection de boissons chaudes et froides qui évolue au fil des saisons, des cafés de spécialité, ainsi que des cakes et madeleine à savourer au petit-déjeuner, au goûter ou tout simplement au cours d'une parenthèse créative.

Il est également possible de savourer, tout au long de la journée, les assiettes à partager du restaurant, tout en laissant libre cours à sa créativité grâce aux différents formats en autonomie.

TALK ARTY
TO — ME
ESPACE DE VIE CRÉATIF



TALK ARTY
TO — ME
ESPACE DE VIE CRÉATIF

L'ATELIER : 400M² ENTIÈREMENT DÉDIÉS À LA CRÉATION

Sur 400m², il se structure autour de trois salles distinctes, lumineuses, entièrement accessibles aux personnes à mobilité réduite, aménagées et équipées pour accueillir les différentes pratiques proposées par la maison.

Une fois installé, tout est déjà là. Outils, matières et matériel sont fournis sur place : il ne reste qu'à se laisser porter.

UNE HEURE POUR EXPÉRIMENTER

Tout au long de la semaine, Talk Arty propose des **ateliers guidés, jusqu'à neuf personnes durant une heure**, accessibles aux débutants comme aux initiés. L'objectif : découvrir une technique, approfondir une pratique ou simplement s'essayer à un nouveau savoir-faire.

Animées par des **coachs créatifs, artistes et artisans**, choisis autant pour leur pédagogie que pour la singularité de leur univers, les sessions transmettent les bases techniques nécessaires tout en laissant à chacun la liberté d'expérimenter.

Ici, pas de résultat imposé : **on apprend en faisant, en testant et en manipulant.**

TROIS UNIVERS, DOUZE ACTIVITÉS

La Terre (Arts céramiques) : Le travail de la matière à travers le tournage et le modelage, pour apprendre à façonner et donner forme à ses propres pièces.

La Couleur (Arts graphiques) : Peinture, dessin et pratiques picturales pour explorer les formes, les volumes, les matières et les associations de couleurs.

Le Fil (Artisanat textile) : Couture, tricot et crochet, abordés à travers une pratique contemporaine du travail manuel et du textile.

EN PRATIQUE

1. Choisir son atelier

Plus de douze activités sont proposées autour de la terre, de la couleur, du fil et du végétal, accessibles aux débutants comme aux initiés.

2. Réserver son créneau

Les ateliers guidés, d'une durée d'une heure, se réservent directement en ligne sur le site <https://www.talkarty.com/>, selon la programmation et les disponibilités.

3. Venir, tout simplement

Tout le matériel nécessaire est fourni sur place. À l'entrée de l'Atelier : une heure pour manipuler, expérimenter et créer, accompagné par un artiste/artisan : Les Artistes Coachs Talks Arty

SUPPORT
THE ARTS
AND DATE
A



Le restaurant, la créativité jusque dans l'assiette

Installé juste à côté du Café, avec sa propre entrée, le restaurant constitue un espace à part entière de Talk Arty. Derrière la porte voisine, le restaurant **accueille 60 couverts en intérieur et 20 couverts sur la terrasse**, dans une atmosphère chaleureuse, décontractée et résolument vivante. Le restaurant prolonge l'esprit du Café en faisant dialoguer cuisine et créativité.

Les deux espaces partagent le même fil rouge. **Sur chaque table du restaurant, des pots de couleurs invitent les convives à dessiner au fil du repas.** Les créations laissées sur place viennent ensuite habiller les murs, composant progressivement une galerie spontanée et collective façonnée par ceux qui passent à la table de Talk Arty.

UNE CUISINE DE SAISON MENÉE PAR LE CHEF JULIAN AVILA

À la tête de la cuisine, **Julian imagine une carte colorée, généreuse et guidée par les saisons**, autour de produits soigneusement sélectionnés, privilégiant les circuits courts et la proximité.

La créativité s'exprime dans l'assiette au travers d'une cuisine vivante et graphique qui aime jouer avec les classiques, les associations et les présentations, sans jamais perdre de vue l'essentiel : le produit et le goût.

« Une cuisine de cœur, inspirée du terroir et des saisons. Ici, on partage bien plus qu'un repas : une émotion, une rencontre. À toute heure, la table devient un lieu vivant, ouvert et généreux. » **Julian, Chef Talk Arty**

DES CLASSIQUES RÉINTERPRÉTÉS AVEC CRÉATIVITÉ

À la carte, Julian s'amuse avec les références et porte un regard nouveau sur des recettes familières. Une salade César se déconstruit, la truite emprunte les codes de la salade niçoise, tandis qu'un risotto d'épeautre, des strozzapreti au pesto de basilic et pistache ou encore une tarte fine à la tomate viennent composer une carte généreuse, lisible et résolument de saison.

Une sélection de petites assiettes et de tapas prolonge cette liberté : croquetas de bœuf à la mimolette vieille, moules gratinées à la persillade ou prosciutto di Parma affiné vingt-quatre mois. Côté douceurs, la pavlova à la cerise et chantilly vanille ou la crème glacée à la ricotta viennent clore le repas sur une note tout aussi saisonnière que gourmande.

Guidée par les arrivages et l'inspiration de Julian, la carte évolue au fil des saisons. Une cuisine en mouvement, qui joue avec les associations, détourne certains classiques et fait de l'assiette un terrain d'expression supplémentaire pour Talk Arty.



Une feuille blanche posée sur une table, un coup de crayon échangé entre amis, une idée qui naît au détour d'un repas : chez Talk Arty, la créativité s'invite partout, souvent là où on ne l'attend pas.

Du Café à l'Atelier, jusqu'au Restaurant, elle devient le fil rouge d'un lieu pensé pour créer, expérimenter, partager ou simplement passer. Une nouvelle manière de faire entrer l'art dans le quotidien, naturellement et sans mode d'emploi.

Un lieu de vie au rythme des rencontres

Plus qu'un restaurant, un café ou un espace d'ateliers, **Talk Arty est un lieu vivant, ouvert sur son quartier et les talents qui l'animent.** Chaque mois, des artistes sont invités à investir les différents espaces à travers des expositions temporaires, faisant évoluer le décor au fil des rencontres, des univers et des collaborations.

Une programmation vivante qui fait de Talk Arty **un lieu en mouvement**, où l'on revient autant pour créer, boire un café ou partager un repas que pour découvrir de nouveaux univers.

TALK ARTY
TO — ME
ESPACE DE VIE CRÉATIF



Infos pratiques

93 boulevard
Beaumarchais
75003 Paris



HORAIRES D'OUVERTURES

Lundi
Fermé

Mardi - Mercredi
10h - 23h

Jeudi - Samedi
10h - 01h

Dimanche
10h - 19h

TARIFS

En autonomie
Format **Express**
"Un café, une création" : 14€

Format **Kit créatif** avec ou sans
réservation sous réserve de disponibilité
à partir de 20€

Avec un coach
Format ateliers collectifs
- 23€/cours (offre découverte)
puis 30€/séance.

Formules
Kit créatif duo parents/enfants 43€

Brunch + Atelier 126€ pour deux

INFOS ET RÉSERVATIONS

<https://www.talkarty.com/>

TALKART
TO ME