



**LE CENTRE
MULTICULTUREL PARISIEN
À CONTRE-COURANT**

ouverture septembre 2021



Electric c'est... Une (nouvelle) adresse

Paris est-il encore une fête ? Damien Clergerie veut prouver que oui en ouvrant cette nouvelle adresse pleine de surprises. Après six mois de travaux, **Electric** ouvre ses portes en septembre 2021.

Ce lieu chaleureux vous accueille du petit-déjeuner jusqu'au soir.

Sur sa carte d'identité ? De l'authenticité, de la simplicité, des grands sourires et des bonnes idées. Végétalisé, cet écrin lumineux et cosy accueille des artistes et se veut ouvert sur le monde, avec ses 800m2 sur trois niveaux, installés dans un ancien atelier parisien.

Sa particularité ? Sa verrière façon Eiffel, centrale, baigne de lumière les trois étages du bâtiment qui abritent deux bars, un salon, un restaurant, une galerie d'art et deux salles dédiées aux ateliers et à la formation, une maison idéale pour se retrouver, se rencontrer, se cultiver, le tout à prix doux. Et même plus : un lieu démocratique qui réservera le même accueil à tous, habitués et clients de passage, un lieu inclusif et égalitaire qui prône la mixité.

Au cœur de l'Europe, entre deux des gares les plus vibrantes de la capitale (Nord et Est), **Electric** pose ses valises avec l'ambition de recréer du lien entre parisiens et voyageurs, d'accueillir vos rendez-vous d'affaires entre Londres et Amsterdam, devenir un antre joyeux qui prône la vie de quartier, comme avant ! Un refuge urbain pour faire une pause, reprendre son souffle, se cultiver, se nourrir au sens propre comme au figuré...





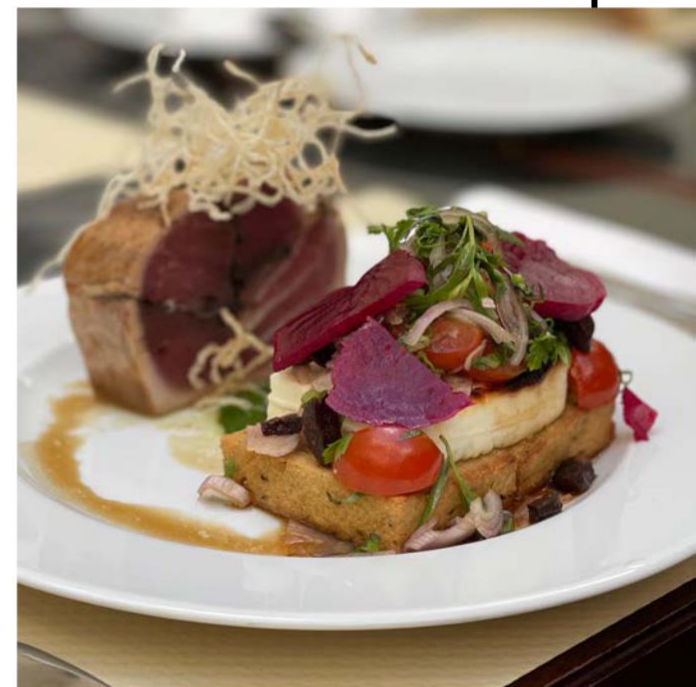
Electric c'est... Un restaurant (et le retour de la cuisine ménagère dès l'automne)

Au rez-de-chaussée, une salle de restaurant (120 couverts), centrale, profite de la lumière du jour et donne accès au bar et à un fumoir climatisé. Au 1^{er} étage, le restaurant se prolonge autour de la verrière, d'un salon et d'un second bar. Spécificité impossible à trouver ailleurs à Paris, cet étage accueille de grandes tables pour des groupes entre 8 et 18 personnes. Enfin une adresse dédiée pour se donner rendez-vous entre amis, clans, teams, et autres réunions de famille en toute tranquillité ! L'ambition du restaurant ? Remettre au goût du jour un service moderne, une cuisine qui prône la simplicité, la convivialité et le « comme à la maison ».

La définition de la cuisine d'**Electric** : c'est une cuisine moderne mais généreuse à prix démocratique et respectueuse des traditions Françaises d'Auguste Escoffier, le premier à avoir codifié la cuisine française au début du XX^{ème} siècle. Ce dernier a beaucoup influencé le créatif Chef Avignonnais Vincent Marcy qui officie dans les cuisines d'**Electric**. Le chef a fait ses armes à La Mirande (Avignon), au Relais & Châteaux Coquillade (Provence), au Terminal Neige (Flaine) et au Bouillon Pigalle (Paris).

Dès le petit-déjeuner, on sort les granolas brésiliennes, les bols d'açaï, les jus de fruits frais et les smoothies *healthy*... Un semainier mènera la danse au déjeuner et le weekend, c'est brunch pour tous, y compris les kids !

Electric propose un voyage gastronomique à la découverte de différents terroirs en s'inspirant principalement de l'axe ferroviaire Paris-Lyon-Méditerranée, mais pas seulement ! De la cuisine ménagère dès les jours plus frais, traditionnelle et *very french* mijote ici... un bœuf bourguignon, une gardiane de taureau, un vrai aïoli, les ravioles de la mère Maury, un cassoulet comme on les aime ou un gratin de cardons façon M. Paul... Aucun complexe à faire côtoyer à la même table le beurre et l'huile d'olive et de se faire un aller-retour en Amérique du Sud pour la mixité ! >>



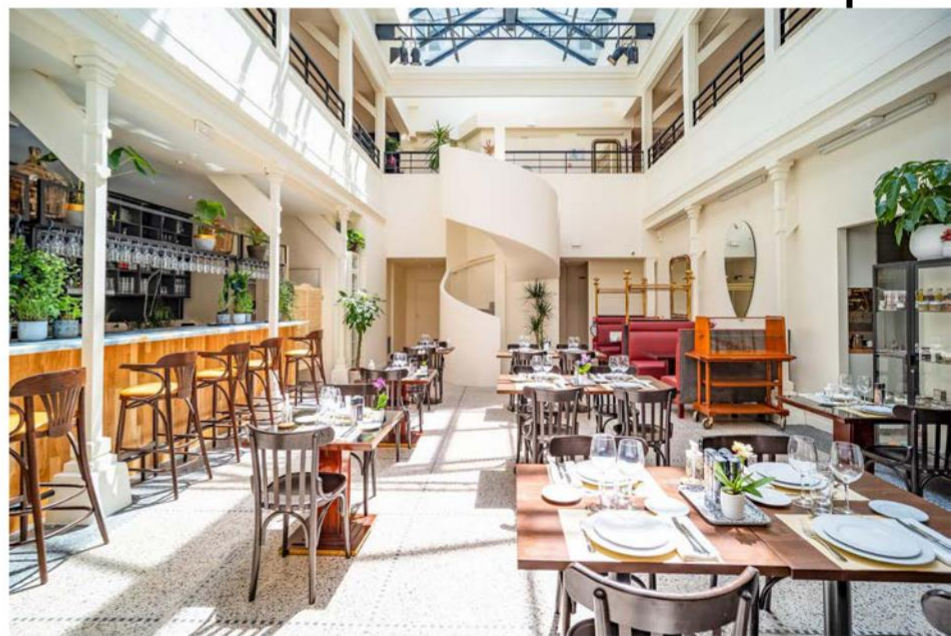


>> Dès l'hiver, les grands classiques seront servis au guéridon, comme autrefois : côte de bœuf, tartare, gigots, poissons, crêpes Suzette... L'animation de salle fait partie de l'identité de la maison.

Produits de saisons, labels IGP et autres AOP, les producteurs, éleveurs, maquignons-bouchers seront mis en avant régulièrement autour de thématiques (le mois de l'agneau de Sisteron, la semaine du Comté, etc.). Ici, c'est la carte de la transparence et de la traçabilité jusqu'au producteur qui prime...

Electric se fournit en fruits et légumes chez un maraîcher de la plaine de Versailles, Pierre Alexandre Prieur. Le fromager est sourcé par la Ferme d'Alexandre. Les volailles de 100 jours et les œufs proviennent de la Maison Bourdicaud, l'un des fournisseurs de l'Élysée. Les ravioles sont fabriquées par « la Mère Maury » à Mours-Saint-Eusèbe, à côté de Romans-sur-Isère dans la Drôme. Les truffes noires viennent de chez Franck Boissieux de la Drôme des Collines. Les poissons proviennent de la pêche raisonnée et du jour directement de Dieppe et les viandes - le bœuf et l'agneau - viennent de la Lozère.

Electric s'emporte à la maison ! L'épicerie **Electric** sera le prolongement de la carte snacking & tapas du restaurant, servie à toute heure de la journée. Envie d'emporter pour le dîner des produits sourcés ? Sardines, rillettes, salaisons de petits producteurs introuvables à Paris s'emportent, comme certains plats à la carte. Vous pourrez également vous faire livrer via l'épicerie en ligne. Les box cadeaux vous permettront de partager l'expérience **Electric** avec ceux que vous aimez : atelier, déjeuner, dîner, brunch pour une ou deux personnes feront partie des expériences sur mesure à offrir !





Le bar (oui mais au féminin)

Entièrement imaginée par la franco-brésilienne **Jeanne Vauchelles**, la carte du bar se veut créative et prône des recettes maison à base de macérats et autres secrets de fabrication sur-mesure. Ici, l'art de la mixologie est à son apogée autour de découvertes et de grands classiques. Le bar sera animé tout au long de la journée au rez-de-chaussée et offrira un espace cosy et intimiste à partir de 18h à l'étage.

L'idée ? Prolonger le dîner en passant au salon ou au bar pour un dernier cocktail dans ce véritable cabinet de curiosité... L'histoire des spiritueux et des softs sera mise en avant, tout comme l'origine des produits et leurs descriptions olfactives et sensorielles. Les cartes seront de petits guides complets qui mettront en avant ces savoir-faire authentiques.

Au restaurant comme au bar, les références de vins se conjuguent pour toutes les envies : vins de copains, de vigneron, oui mais vins propres et raisonnés, vins bio et même natures ou issus de la cosmoculture, de véritables pépites sont à découvrir.





Electric c'est...

Une galerie d'art (à contre-courant)

Dirigée par Lavinia Goes, cette galerie d'art éclectique s'ouvre à une programmation saisonnière avec 3 à 4 rendez-vous annuels. Situé au 2^{ème} étage, cet espace de 60m2 accueillera expositions, salons, marché de créateurs autour de projets pluridisciplinaires.

Amateurs et esthètes pourront découvrir des thématiques originales autour du design, de l'illustration ou de l'architecture. La galerie peut s'agrandir d'une boutique éphémère en lien avec chaque exposition autour d'objets créatifs exclusifs.

Ouverte à tous, la galerie proposera également des visites guidées et ateliers thématiques pour les enfants (et les plus grands) grâce à des projets pédagogiques et ludiques, notamment lors du brunch dominical.

Pour sa première exposition, **Electric** a invité l'artiste Kamel Yahimi, qui va exposer plus de 50 peintures sur papier, réalisées pendant le premier confinement. Kamel est un artiste multidisciplinaire qui a notamment dessiné le logo d'Electric et expérimente des supports tels que la peinture, le dessin, la céramique, l'illustration et même la musique. L'histoire d'**Electric** est intimement liée à la trajectoire de Kamel Yahimi, donc le choix d'inaugurer la galerie avec son exposition était naturel.

« Retiré de la grande ville, Yahimi vit à la campagne, dans le sud de la Drôme alors que le monde se confine et est obligé de s'arrêter. Et quand le monde s'arrête, on cherche les choses qui bougent. Car le mouvement est, à ce moment-là, une sorte de liberté. Pour l'artiste, cette liberté perdue est retrouvée en observant le ciel, ses nuages et son éternel changement de formes et couleurs. A partir de cette observation, l'artiste a produit une série de plus de 50 peintures, sur toile et papier, que seront exposés en Octobre à **Electric**. »



Electric c'est...

Des ateliers dès Septembre et une école de formation en 2022

(pour retrouver le sourire)

Electric propose dans ses salons au deuxième étage, deux espaces de formation modulables de 12 places chacune et un véritable centre de formation. Des ateliers, master class et workshops créatifs pourront être offerts. Ces activités sont animées et suivies par des professionnels reconnus et compétents dans le « Do It Yourself » et la culture.

Les ateliers se déclinent sous différentes formes et catégories, adaptés à tous âges, pour un public curieux, débutant ou confirmé, en recherche de conseils ou techniques. Dans un cadre ludique et convivial, le public peut ensuite se retrouver autour d'une table et d'un bar de haute qualité.

Dans l'ère du temps, des demandes, et des saisons, **Electric** développera ses ateliers sous différents angles tout au long de l'année pour des sessions efficaces de 4 à 12 personnes, à tarifs variables, à la carte ou en formule en fonction des thèmes.

Grâce à une offre de cours développée par Jeanne Vauchelles, ateliers et workshops, en format atelier de quelques heures, à la journée ou en version longue sur 2/3 jours, acting, musique, BD, Home Studio, photographie, écriture, le monde de l'Entertainment au grand complet sera représenté.

Les ateliers artistiques ou pédagogiques pour les enfants seront aussi au programme sur réservation (avec 12 enfants maximum).

Une école de formation en 2022 : Pour Damien Clergerie, Paris accueille les meilleurs chefs au monde mais garde une piètre image au service... C'est bien connu ! >>





>> Alors pour y remédier, **Electric** proposera un véritable centre de formation, ayant pour but de démocratiser l'accès aux métiers de service et de l'hospitalité de qualité à Paris. L'école permettra aussi à ses élèves d'acquérir une expérience directement sur le terrain... sur place, au restaurant et au bar. Ce format apprenant, hybride et innovant, est une première dans le monde de la formation de l'hospitalité et permettra aux élèves de mettre en application leur formation dans la salle du restaurant et au bar.

Les formations (à partir de 2022) :

Métiers de la restauration :

Gestion d'un débit de boissons, Service en salle de restaurant, Savoir parler du vin, Optimiser son lieu, Arts de la table, Les Bases du bar et du cocktail, etc.

Métiers d'accueil :

Accueil en anglais, Accueil VIP, Conciergerie, Développement durable en restauration, etc.

Les ateliers :

Produits d'exception :

Connaissance et dégustation du caviar, de la truffe, de la bière, Initiation au vin, Découvrir et comprendre les spiritueux, Fabriquer son rhum ou sa vodka arrangée, Découverte du fromage, L'histoire du thé et sa cérémonie, Le kéfir, Les Recettes Détox et Plantes Aromatiques, etc.

Activités artistiques :

Initiation à la peinture, à la photographie, au théâtre ou au stand-up, Se lancer dans l'écriture, Créer sa planche de bande-dessinée, etc.

Bien-être et développement personnel :

L'art de la table, savoir se comporter en tout circonstance, l'argile verte, le yoga des yeux, réduire ses déchets et utiliser des produits naturels, optimiser ma surface de vie, etc.

Masterclass et cours :

Produire sa musique, s'équiper et monter son home studio, s'autoproduire ou trouver son label, l'art urbain, etc.





Electric c'est... Un parti-pris architectural

Ce bâtiment qui date de la fin du XIXème siècle était autrefois un atelier de confection de maille. Sa structure métallique rappelle celle de la Halle Saint-Quentin voisine, qui date de 1866. La rue La Fayette, créée en 1823 sur ordonnance de Louis XVIII est un axe majeur pour relier les gares de l'Est et du Nord. Très vite, le quartier est adopté par des artistes : le peintre et mosaïste Geoffroy Dauvergne s'y installe, tout comme le photographe Pierre Petit ou encore le peintre Charles-Ferdinand Ceramo. Les « Bouillons », ancêtres des brasseries populaires, s'ouvrent à tour de rôle aussi dans cette rue animée, entre manufactures et ateliers... C'est en hommage à l'histoire de ce quartier, méconnu, de Paris, qu'**Electric** renaît de ses cendres.

Damien Clergerie a choisi l'architecte Zaira de Oliveira qui a signé de nombreuses demeures de célébrités. Pionnière de l'énergie verte et solaire, l'architecte a pensé 'durabilité' dans la totalité de la restructuration de ce bâtiment historique : éclairage naturel, réduction des déchets grâce au recyclage, réutilisation des matériaux existants de l'ancienne bâtisse pour conserver son identité, etc. Zaira de Oliveira a travaillé en Angleterre, en Italie, au Maroc et au Brésil. L'architecte et artiste organisera également des ateliers sur le thème du développement durable et de l'optimisation de l'espace dans le cadre des ateliers d'**Electric** Paris. >>





>> **Electric** a tenu à garder l'audace de ce quartier bohème jusque dans son aménagement intérieur : une maison baignée de lumière zénithale du début du 20e siècle, conviviale, qui met à l'honneur sa structure architecturale, un repère d'artiste belle époque bouillonnant de vie... Version 2021 ! La bande-son, signée **Damien Clergerie** s'inspirera de références musicales de New-York à la côte ouest des USA en passant par l'Amérique du Sud et sera forcément... très éclectique ! Pour les références design, le maître des lieux mise sur un melting-pot de références : Bauhaus, miroir Louis Philippe, desserts du café de la paix, tables art déco du Georges V, vitrine de l'hôtel Lutetia et une histoire du mobilier Thonet un beau mix chiné en harmonie où l'essentiel sera de se sentir comme à la maison.





Electric c'est... (Tout) un esprit éphémère

Créer des liens, sociaux, créatifs, pros et amicaux, des idées de collaborations, sublimer la culture dans un lieu convivial, c'est tout l'esprit **Electric**. L'événementiel fait partie de l'ADN **Electric** depuis toujours. Dans cette nouvelle adresse, il peut s'immiscer dans tous les espaces au gré des envies : restauration, bar, café, salons, exposition, formation professionnelle, team-building, etc.

RSE : Les piliers (tout) Electric

Chez **Electric**, la Responsabilité Sociale des Entreprises repose sur cinq piliers :

Recrutement : Plutôt que de l'intérim, la politique RH privilégie la formation et la fidélisation des équipes, gage de qualité du service offert au public et aux partenaires. Le bien-être au travail et l'épanouissement personnel sont les socles du lieu car ils sont générateurs de convivialité et de partage.

Responsabilité Environnementale : Un approvisionnement de qualité, local, labellisé Grand Paris pour le bar et le restaurant, réduisant au maximum l'empreinte carbone, qui sera régulièrement évalué. Sur les espaces végétalisés, l'objectif sera de cultiver avec des engrais organiques et sans pesticides. La valorisation des déchets organiques sera gérée par la maison Moulinot, créateur de compost haute-couture.

Pédagogie : La colonne vertébrale du projet ! **Electric** veut impliquer les écoles environnantes les lundis et mardis matin et affirmer son soutien aux créateurs, entrepreneurs et artisans autour du respect de ses valeurs. **Insertion** : En partenariat avec la société Copiver, un imprimeur responsable, pour un recrutement local de personnes en situation de handicap.

Sécurité Sanitaire : Grâce à une filtration hygiénique qui respecte les plus hautes mesures sanitaires, l'air d'**Electric** est pris à l'extérieur et ne fonctionne pas en circuit fermé comme dans une ventilation classique. C'est un air frais et sain ventilé dans les espaces, qui est ensuite extrait, pour se renouveler à chaque instant. Cette nouvelle technologie assurera l'hygiène du lieu pour qu'**Electric** soit aussi une adresse socialement responsable pour ses équipes et ses clients.

Cette démarche collaborative, en amont de l'ouverture, est ouverte à ceux qui souhaitent se mobiliser activement dans le développement du projet autour de suggestions, idées d'atelier et d'événements.



Manifesto Electric:

- On croit au plaisir de bien recevoir, de bien manger et bien boire dans notre bar & restaurant.
- On veut donner l'opportunité, à ceux qui le souhaitent, de se former et d'apprendre un nouveau métier dans notre école de formation conventionnée.
- On veut promouvoir les artistes et créateurs dans notre galerie d'art autour de projets pédagogiques et ludiques.
- On veut être un centre culturel convivial et accueillant. On veut attirer une clientèle joyeuse, fidèle et intéressée par une programmation culturelle, de formations, gastronomique authentique et dynamique.
- On veut partager notre univers en étant une interface culturelle et ouverte entre les producteurs agricoles, la restauration, les artistes, les formateurs et les clients.
- On veut croire à une offre ambitieuse, innovante et inédite. Notre objectif est d'améliorer la manière de recevoir à Paris avec qualité et joie, pour tous !



Electric c'est... Des (sacrées) personnalités

Damien Clergerie

De ses nombreuses vies, Damien Clergerie a gardé pour lui et ses proches son amour de la bonne cuisine. Damien imagine pour la première fois la carte de ce tout nouveau restaurant en s'inspirant de la cuisine qui l'a fait grandir : La cuisine lyonnaise, la Méditerranéenne, la Drômoise où il a vécu enfant. Ses parents, une méditerranéenne et un parisien, esthètes et passionnés d'art lui ont donné le goût des bons produits et l'envie de croquer la vie à pleine dents. Petit déjà, il s'enfile des huîtres au petit-déjeuner, puis à l'adolescence, alors que d'autres claquent leur argent de poche au café, Damien découvre de nouvelles adresses gastronomiques dès qu'il le peut... Parmi les nombreux projets qui l'ont fait connaître, il a fondé Electric, devenue une adresse culte de l'événementiel (Chanel, Audi, etc.) à Porte de Versailles. Dans cette nouvelle version « Maison » d'Electric, toutes ses passions sont réunies... à commencer par celles qui lui permettront de mettre en avant ses plus grandes qualités : le sens de l'accueil et la transmission de sa bonne humeur.

Lavinia Clergerie

Epouse de Damien Clergerie, mère de leurs deux enfants, Lavinia a fait les Beaux-Arts et est graphiste depuis 25 ans. Depuis qu'elle a rencontré Damien sur les côtes brésiliennes, ils ne se sont plus jamais quittés. Née à Rio, Lavinia a grandi à Brasilia, et a été profondément influencée par l'architecture de la ville. Elevée pour être artiste, ses parents l'ont déposée sur le pas de la porte d'une école d'art à deux ans ! Après avoir quitté le Brésil et sa propre galerie pour retrouver Damien à Paris, elle a travaillé sur la production des œuvres des artistes brésiliens pour la « Demolition Party » du Royal-Monceau et avec Enrico Navarra sur le projet d'artistes « Made by Brazilians ». Aux côtés de Damien, Lavinia va s'occuper de la galerie d'Electric.

Jeanne Vauchelles

Directrice du lieu, Jeanne rassemble toutes ses passions et talents pour gérer ce lieu à son image, éclectique, curieux et ouvert sur le monde. Cette franco-brésilienne passionnée de bars et de musique électronique a fait ses armes au Café Charbon et au Nouveau Casino pendant plus de 10 ans, puis a été la directrice d'exploitation de la Concrete, un grand club électro parisien. Depuis 2015, elle a mis son expérience au service de différents lieux éphémères, soirées et festivals en freelance. C'est lors d'une collaboration sur un projet que Jeanne a intégré l'équipe Electric. Elle a conçu le programme pédagogique de l'école de formation Electric qu'elle dirigera et où elle enseignera également son savoir-faire.





**Hâte de vous
retrouver chez Electric !**