

**FOOD
SOCIETY**

68 AVENUE DU MAIN 75014 PARIS
METRO GAITÉ 13 OU MONTPARNASSE 6 12 4

DU LUNDI AU SAMEDI

DE 8 HEURES À 1 HEURE

LE DIMANCHE

DE 9 HEURES À 23 HEURES

SUPERFICIE 3500 M² ► 1000 PLACES

CONTACT PRESSE

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

VIRGINIE AUDEBERT

01 53 53 40 56 / 06 16 12 10 52

VAUDEBERT@PASCALVENOT.FR

PARIS

**FOOD
SOCIETY**

GAÎTÉ

**DOSSIER
DE PRESSE**

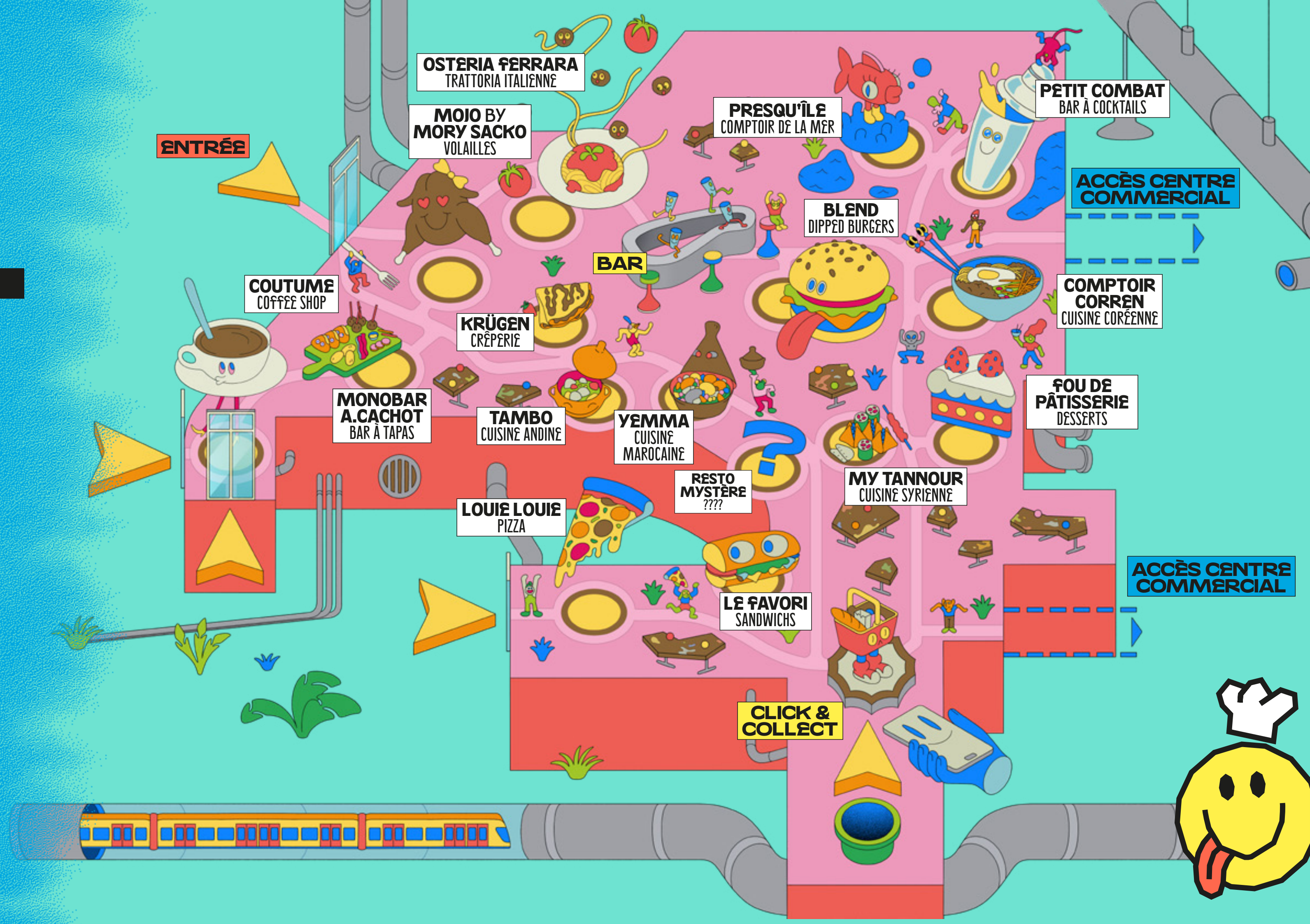
OUVERTURE
OCTOBRE
2022



A VOIR A MAN- GER

**FOOD
SOCIETY**

RÉUNIT LA GASTRONOMIE,
LA SCÉNOGRAPHIE ET
L'ÉVÉNEMENTIEL, POUR
UNE EXPÉRIENCE EN
TROIS DIMENSIONS.
FOOD SOCIETY
FORME UNE SOCIÉTÉ
NOURRICIÈRE, INCLUSIVE,
ÉCO-RESPONSABLE ET
FESTIVE. UNE SOCIÉTÉ
SAV(OUR)ANTE !

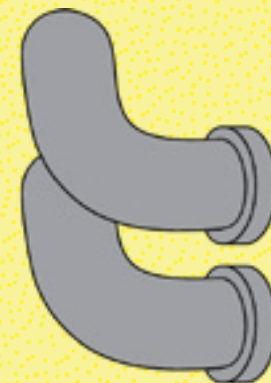


NOUVEAU TERRITOIRE URBAIN

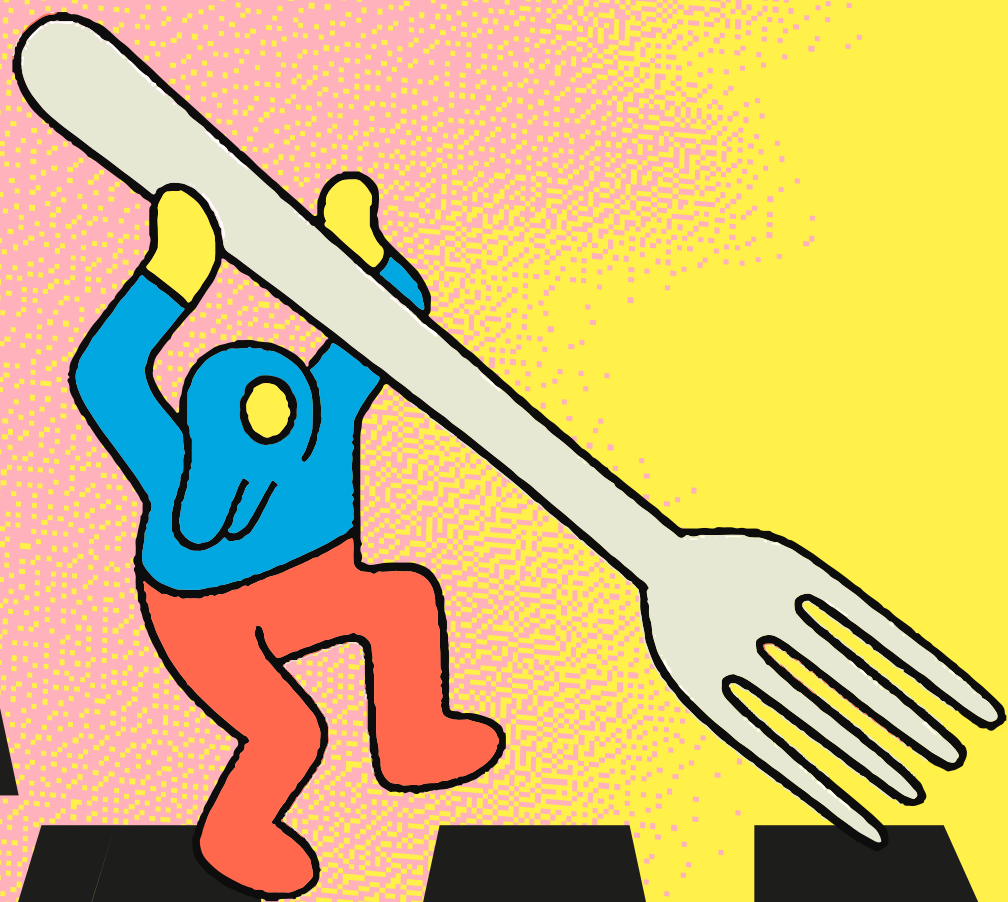
C'EST UNE VILLE
SOUS LA VILLE,
UN NOUVEAU TERRITOIRE
PARISIEN.



Après avoir ambiancé la Part-Dieu à Lyon, Food Society étend son domaine du lifestyle à la capitale! Implanté dans le quartier Gaîté, à quelques pas de la Gare Montparnasse, ce nouvel espace urbain de 3500m2 déploie un décor savamment animé par des artisans et jalonné de 15 comptoirs où bien boire et manger du matin au soir. Une expérience culinaire ouverte et éclectique unique à Paris. Et au centre de forum couvert se dresse une scène où se déroulent des événements, conférences et concerts fédérateurs. Food Society donne à manger, à penser et à danser!



À MAN GER



SOUS LES PAVÉS, LA FOOD



Du boui-boui à l'étoilé, les 15 stands (bientôt 16) triés sur le volet par Virginie Godard promettent de représenter la street-food en majesté. Créatrice du food Market à Lyon et à Paris, elle est déjà à l'initiative du succès de food Society Lyon La Part-Dieu. Pour food Society à Paris, elle voit encore plus grand et établit un séduisant casting de chefs et cheffes, mélange de talents déjà connus et d'autres qui gagnent à l'être, tous logés à la même enseigne. Et dans les assiettes ? Une exigence commune : une cuisine 100% maison, éthique, durable, faite de produits en circuits courts. Parce que manger, c'est aussi penser le monde.

**« ON A FAIT NOS
CALCULS : ON
PEUT VENIR À
FOOD SOCIETY
PENDANT PLUS
DE 200 JOURS
ET NE JAMAIS
MANGER LA
MÊME CHOSE ! »**

VG

NOURRISSEUSE EN CHOC

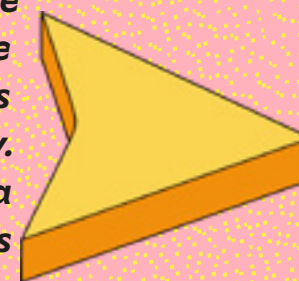
VIRGINIE
GODARD

UN GOÛT ET UNE ETHI- QUE



QUAND VIRGINIE A LANCÉ LE PREMIER FOOD MARKET en juillet 2015, il n'existait pas en France de rendez-vous similaire. La restauration dans les marchés était délaissée. Manger dans la rue se faisait à la va-vite, presque honteusement. Depuis, grâce à Virginie et ses équipes, le Food Market réunit à chaque édition une quinzaine de restaurateurs et entre 5000 et 10000 visiteurs. Il est devenu en 7 ans, l'une des références incontournables des événements de bouche dans la capitale.

Reconquérir l'espace public comme un lieu de partage par la gastronomie, c'est l'idée forte de Virginie, dont l'intention a toujours été celle du mélange des genres et des gens, de la rencontre par l'assiette. Car la table est un formidable médiateur social. Cette ouverture d'esprit, cette réunion de personnes d'âges et de classes sociales différentes autour d'une nourriture saine et de qualité est la marque de fabrique de Virginie, qu'elle imprime aussi avec talent dans le nouveau Food Society. Rencontre avec celle qui a redonné du lustre au repas pris dans la rue.



INTERVIEW PORTRAIT



VIRGINIE GODARD

1

COMMENT ET D'OÙ T'ES VENUE L'IDÉE DE MONTER UN FOODMARKET À PARIS ?

J'avais envie de valoriser la cuisine de rue et surtout de le faire de manière très populaire. Ma rencontre décisive s'est faite à Berlin avec le Markthalle Neun et son food Market du jeudi soir. J'adore voir les gens se mélanger autour d'un verre et d'un sandwich. L'enjeu pour food Society Paris était évidemment un sourcing de chefs/restaurateurs/traiteurs/producteurs doués et engagés. Mais surtout de faire un Food Market qui s'adresse à tous, de manière évidente et sans jugement.

2

FAIRE MANGER LES GENS DANS LA RUE, À L'EMPLACEMENT DU MARCHÉ DE BELLEVILLE, QU'EST-CE QUE ÇA SIGNIFIE POUR TOI ?

Je me suis battue pour installer le food Market sur la voie publique, à l'emplacement du marché du boulevard de Belleville. Les plats y étaient plafonnés à 10 euros : je m'assurais ainsi que chacun.e puisse y manger et la possibilité de mixer les gens et les cuisines dans un grand rassemblement populaire. Et ça fait 7 ans que ça dure.

3

TU PEUX NOUS PRÉSENTER LE PROJET FOOD SOCIETY ?

Le projet food Society est un gros food market pérenne, ouvert tous les jours avec une sélection aussi pointue que sur mes food markets du boulevard de Belleville. Le casting réunit des chefs connus et moins connus, des nouveautés à Paris, mais avec comme dénominateur commun une signature et une super proposition. Et puis food Society, c'est surtout un grand espace où l'événementiel a une place importante. On vient y manger et on vient y célébrer.

4

À VOIR ET À MANGER, C'EST LA DEVISE DU PROJET ?

Tout est dit ! Le projet food Society c'est un gros projet fait par des petits, les enseignes sont réalisées par des artistes belges qui peignent à la main sur de la céramique, les AAAAA signent la DA et Lionel Jadot une scéno hors norme faite de récupération et de mobilier de designers indépendants. Lionel Bensemoun nous prépare une programmation événementielle pointue et inspirante. Il y a donc beaucoup à voir au food Society, et évidemment à manger !

5

OUVRIR UN FOOD COURT DANS CE QUARTIER EST AUSSI NÉCESSAIRE QUE CONTRE-INTUITIF, LOIN DE L'INÉVITABLE XI^E ARRONDISSEMENT.

QUELLE CLIENTÈLE ATTENDS-TU ICI ?
De 0 à 120 ans ! C'est un lieu convivial sans limite d'âge ni de genre ou de catégorie sociale. Il y en a pour tous les goûts : 16 stands quand même ! Le XIV^e arrondissement est un quartier dense en habitations et en bureaux, le site est collé à la Gare Montparnasse... Je suis ravie de faire ce projet dans un quartier où l'attente est encore forte ! Au fond, vu à l'échelle d'un quartier, Paris est un village.

6

COMMENT AS-TU CHOISI LES 15 STANDS ?

Je commence toujours une sélection en comprenant le lieu et le quartier dans lequel on s'installe. Évidemment chaque chef/traiteur/cuisinier/sourcier a été sélectionné avec soin et attention pour la qualité de son travail. Pour le food Society Gaîté, je suis allée chercher tout ce qu'on a envie de manger et ce à quoi on n'a pas pensé. Car un lieu comme celui-ci doit rassurer mais aussi faire découvrir de nouveaux horizons. C'est tout l'enjeu du projet.

NOM FOOD SOCIETY

SUPERFICIE 3500 M²

LANGUES PARLÉES
FRANÇAIS, ANGLAIS, ESPAGNOL, CORÉEN, ITALIEN, ARABE

DEVISE À VOIR ET À MANGER

ORGANISATION
TERRITORIALE
**15 STANDS COMME
AUTANT DE PROVINCES.
BIENTÔT UN 16^E
TERRITOIRE.**

CASQUES DE CHANTIER
UTILISÉS **156**

QUANTITÉ DE BÉTON COULÉ
312 M³

LONGUEUR DE CÂBLES **10 KM**

HORAIRES D'OUVERTURE **8H-1H LUN SAM, 9H-23H DIM**

ADRESSE **68 AVENUE DU MAIN, 75014 PARIS**

SOCIÉTÉ DES LIBRES MANGEURS



Food Society niche dans un vaste forum indus' à sol rose de béton coulé, comptoirs bruts en ciment et tubulures apparentes. 3500m² d'espace auquel on accède par submersion depuis la rue: on y entre comme dans le ventre de la baleine. Une ville sous la ville dévouée au voir et au manger et constituée de 15 stands comme autant de petites contrées gastronomiques.

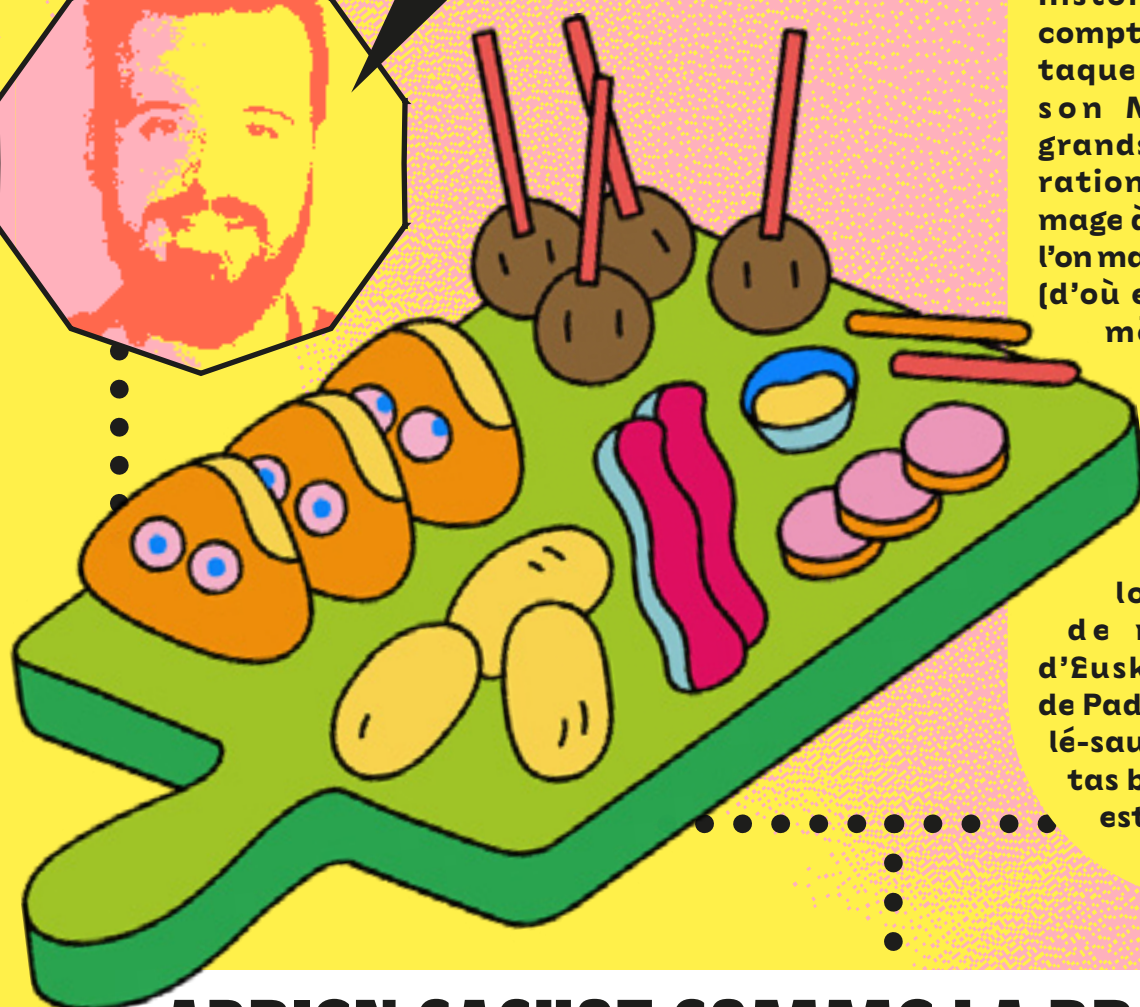
On y déambule de comptoir en comptoir, papillonnant selon la faim et les toquades du jour. Une fois son chemin tracé dans ce dédale gourmand, on se pose à l'une des tables aux formes organiques qui rythment l'espace, faites de matériaux composites et à la main par l'artiste belge Lionel Jadot. En solo, en duo ou en bande organisée, pour un café à la tombée du lit, un casse-dalle sur le pouce ou un apéro à rallonge, Food Society autorise toutes les combinaisons, à toute heure et selon votre humeur.

MONOBAR

Food Society dans le quartier Montparnasse, ça m'a tout de suite séduit: je suis Bordelais et pour moi cette gare c'est une porte d'entrée dans ma vie d'adulte, car j'y ai débarqué à 18 ans. Un lieu chargé de souvenirs, bons et moins bons. Alors y servir à manger, ça a du sens pour moi!



Histoire d'affoler les comptoirs, Adrien s'attaque aux tapas dans son MONOBAR: de grands kifs en petites rations pour un hommage à ces tavernes où l'on mange de Catalogne (d'où est originaire la mère du chef) du Pays Basque et de Gascogne. Para comer? Oreille de cochon-sauce romesco; talloa, ces galettes de maïs garnies d'Euskadi; pimientos de Padrón; poulpe grillé-sauce vierge, patatas bravas... Adrien est notre as des tapas.



ADRIEN CACHOT COMME LA BRAISE

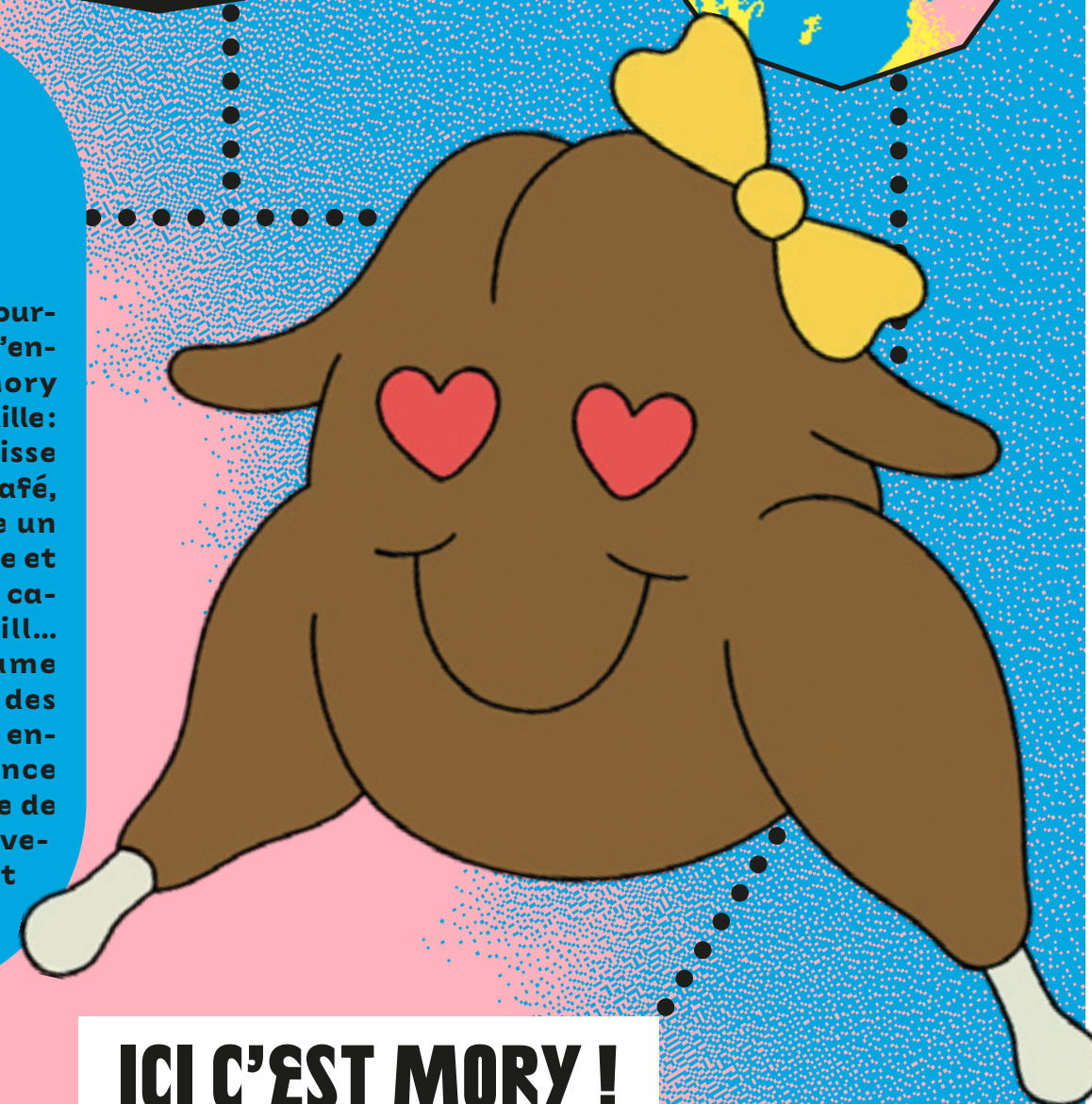
On l'a adoré sur M6, à tel point que le vainqueur affectif de Top Chef 2020, c'est lui. On le savait porté sur les abats, ces denrées trop mal aimées, qu'il a rendues désirables pour le plus grand nombre par la force de son talent (et la grâce du flambadou). Mais pas seulement, tant le répertoire culinaire de ce chef faussement nonchalant est vaste. Depuis l'émission, Adrien mène mille projets en attendant de se sédentariser dans un local à la mesure de son talent. Pour Food Society, il fricasse les codes de la street food.

MOJO

Food Society est un projet cool et ambitieux, porté par une super équipe, et qui s'installe dans mon quartier pour lui donner un élan nouveau. Je ne pouvais pas rater ce rendez-vous alors que je joue à domicile [sourires]!



L'aile ou la cuisse, pourquoi choisir? Sous l'enseigne de Mojo, Mory fait la fête à la volaille: ailes de poulet, cuisse grillée à la sauce mafé, caille rôtie comme un poulet du dimanche et son aïoli, coeurs de canard passés au grill... Des viandes à plume déclinées suivant des recettes du monde entier, dans l'ambiance enjouée et plurielle de Food Society. Bienvenue dans la street rôtisserie de Mory.



ICI C'EST MORY!

On ne présente plus Mory Sacko, tant cette époque semble être la sienne. Car le jeune chef solaire, jovial et méticuleux est devenu une icône contemporaine par l'entremise de la télévision. Depuis, Mory brille aux fourneaux de MoSuke, son adresse gastronomique voisine où il compose des assiettes artistes et métissées. Un croisement d'Afrique de l'Ouest, de France et de Japon qui lui a valu une étoile sur le maillot dès sa première année d'existence. Chapeau bas. Spécialement pour Food Society, le chef s'attaque à la rôtisserie.

OSTERIA FERRARA

FABRIZIO FERRARA



Le street food, c'est un truc de base pour les Italiens! C'est souvent une cuisine saine, bonne, équilibrée et pas chère: tout ce que j'aime!

LA SCUDERIA FERRARA

Il est celui qui a inventé la bistrosteria, cette rencontre du bistrot parisien et de la cuisine italienne. Une belle idée que le formidable chef sicilien Fabrizio Ferrara met en application depuis... dans son coquet bouclard années 1930 à décor d'ébéniste. La pasta y est en son royaume. Le mascaporne y coule des jours heureux. La guanciale y vit sa meilleure vie. Bref, un pays merveilleux qu'il n'était pas simple de lui faire quitter. Et pourtant, Food Society a réussi ce tour de force: une Osteria Ferrara hors les murs!



Son comptoir s'appelle TAVOLA CALDA, du nom de ce type de snack italien servant en continu de petites collations, de la brioche du matin à l'arancino du soir. Ce n'est pas une adresse bis de son osteria, donc, mais mieux que ça: le chef Fabrizio dans le registre de la street food. Au programme? De grand airs italiens bien connus qu'on a toujours plaisir à réentendre: mozzarella-antipasti; assiettes d'apéro charcuterie-fromage-olives di qualità; piadine, ces galettes romagnoles fourrées; et des pâtes aux noms de déesses païennes: arrabiata, amatriciana, puttanesca...

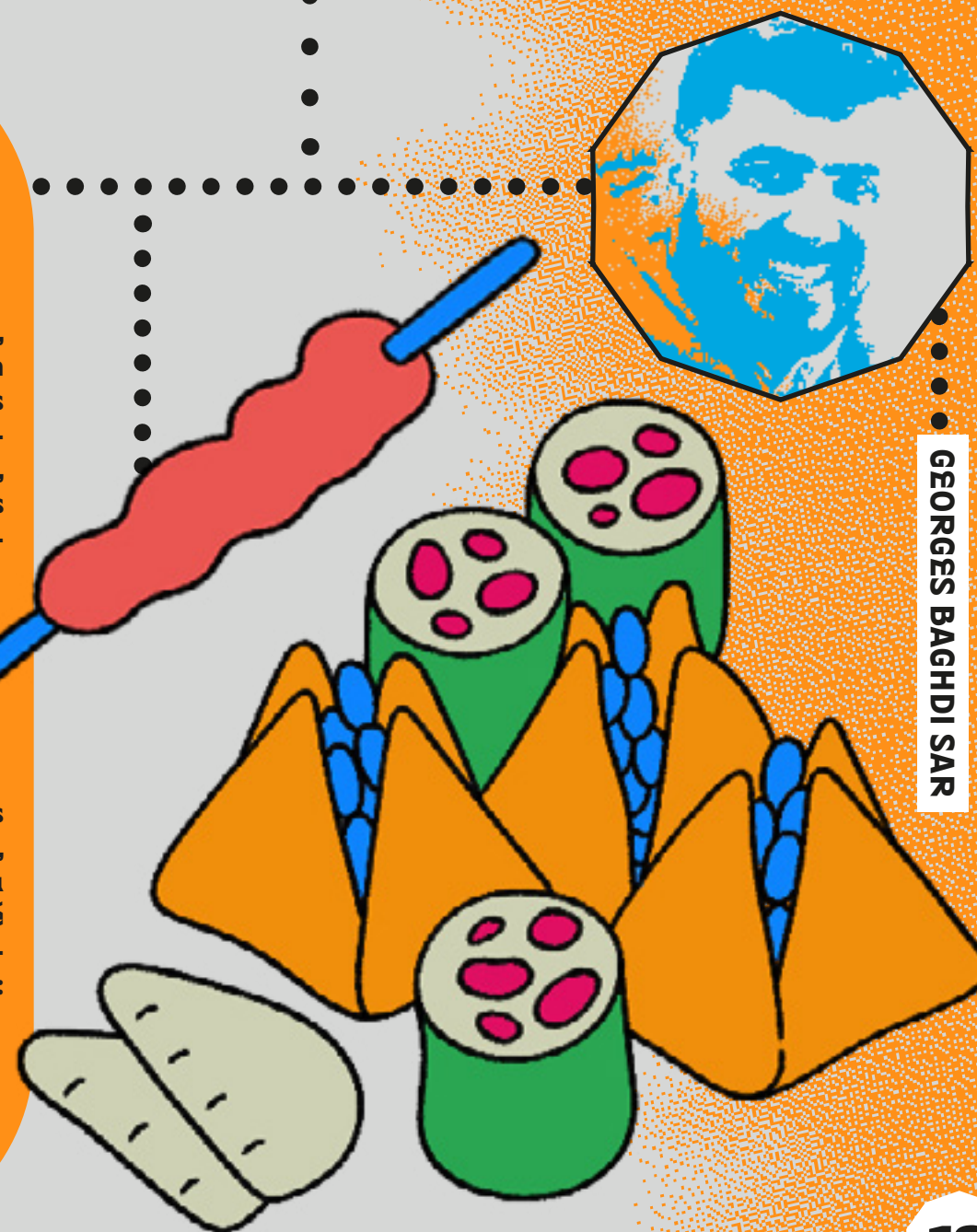
MY TANNOUR

TANNOUR ET D'EAU FRAÎCHE

On ne connaît pas encore Georges Baghdi Sar à Paris; pourtant c'est une star à Bruxelles. Né en Syrie, d'origine arménienne et d'une mère libanaise, cet autodidacte tout sourire a mis la barre de la cuisine syrienne très haut dans la capitale belge grâce à ses divers concepts de snacks où dâmer comme à Damas. Le plus chaud? My Tannour, du nom du four à pain fascinant que l'on retrouve partout au Proche-Orient (le tandoor des Indiens). Des casse-dalle qui ont du style. Retenez bien le nom de Georges Baghdi Sar.



Traditionnellement, les grandes vasques en terre cuite des tannours couvent une braise ardente. A Food Society, contraintes techniques obligent, c'est des profondeurs d'un tannour électrique que sortent les pains plats maison. Ils sont ensuite fourrés de poulet, d'agneau ou de bœuf - toutes viandes longuement mijotées, épicées et fumées - ; ou bien de garnitures végé bien connues de la cuisine moyen-orientale: caviar d'aubergine, légumes rôtis, halloumi grillé ou falafels moulés minute à la main, dispo aussi à l'assiette.



GEORGES BAGHDI SAR

KRÜGEN

YOUENN LE LAY

Pour moi, Montparnasse c'est le point d'arrivée depuis ma Bretagne natale. J'ai vécu à Londres et je connais bien les super food courts d'outre-Manche: ça arrive enfin à Paris!



Comme Food Society est sis non loin de la rue de Rennes, capitale mondiale de la galette-sau-cisse, Krügen rend hommage à ce fleuron de la street food française avec une recette aux deux oignons et à la moutarde légère qui met la pige au hot dog américain (si si). En plus sur la carte, on trouve une élémentaire galette au blé noir et beurre salé; une complète oeuf-emmental-jambon; et des crêpes sucrées, sur lesquelles le caramel au beurre salé de la maison pleut en averses bretonnantes.



BREIZH EN VILLE

Au cœur du quartier historique de la crêpe bretonne à Paris, Krügen rappelle à Montparnasse ce qu'est une vraie bonne galette: garnie de produits de saison, au blé noir ou au froment mais toujours fine et kraz («croustillante»), comme les dieux celtiques l'exigent. Ne vous fiez pas au nom de leur enseigne à consonance pseudo-alsacienne car Youenn Le Lay et Frédéric Hoffmann manient le râteau à bilig avec un tour de main tout bigouden qui fait déjà les délices des badauds du square Gardette [XI^e]. Crêpe à ça la concurrence!

PIZZA LOUIE LOUIE

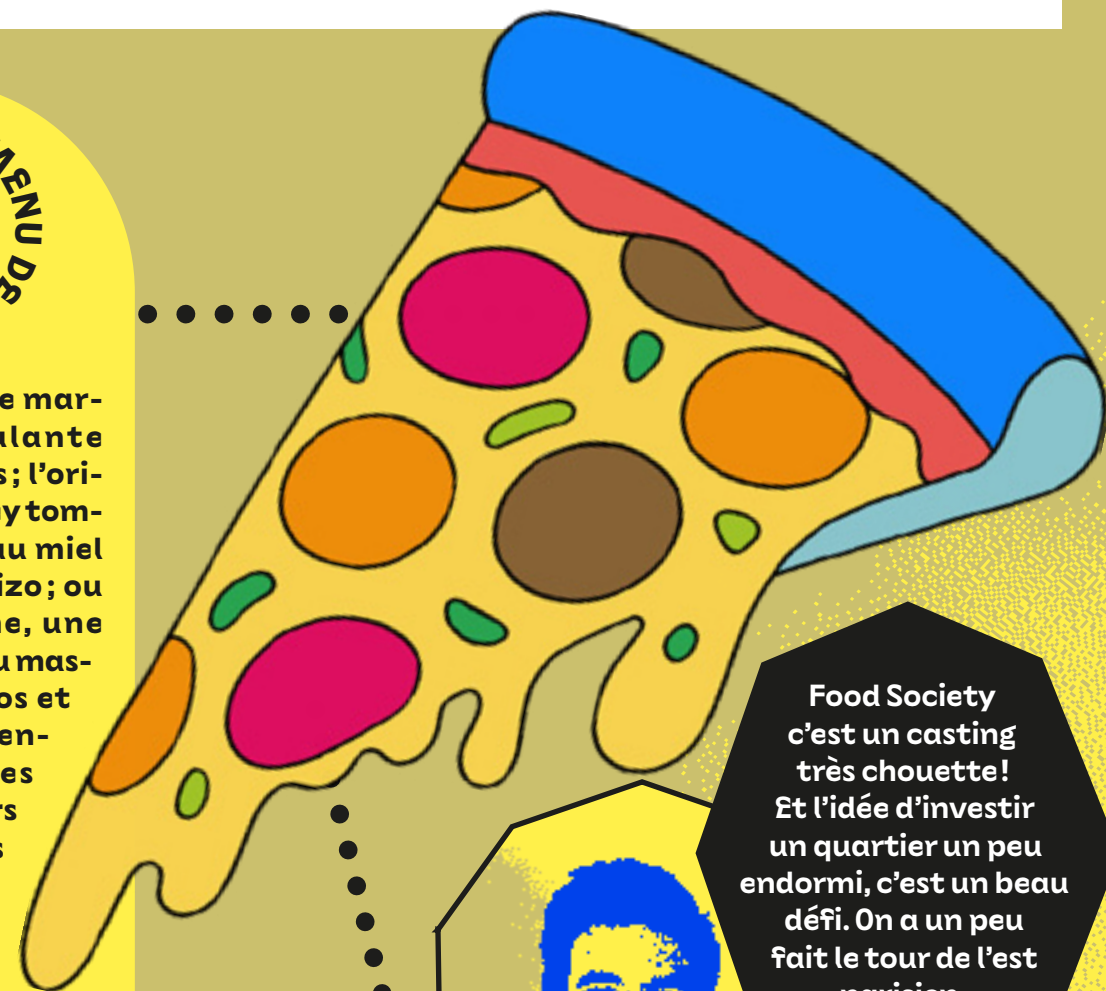


La fondamentale margherita; la coulante quatre fromages; l'originale Spicy honey tombée de la ruche au miel pimenté et chorizo; ou la Mad scarpone, une calzone fofolle au mascarpone, piquillos et nduja... De quoi enjailler les Tortues Ninja, les visiteurs du jour et les employés de la tour voisine car on peut aussi prendre sa pizza en take away pour la dévorer devant un tableur Excel - et même en version surgelée pour le soir chez soi devant Netflix!

ALEXIS POIRSON

MARC ALMEIDA

THOMAS CRAND



Food Society c'est un casting très chouette! Et l'idée d'investir un quartier un peu endormi, c'est un beau défi. On a un peu fait le tour de l'est parisien.



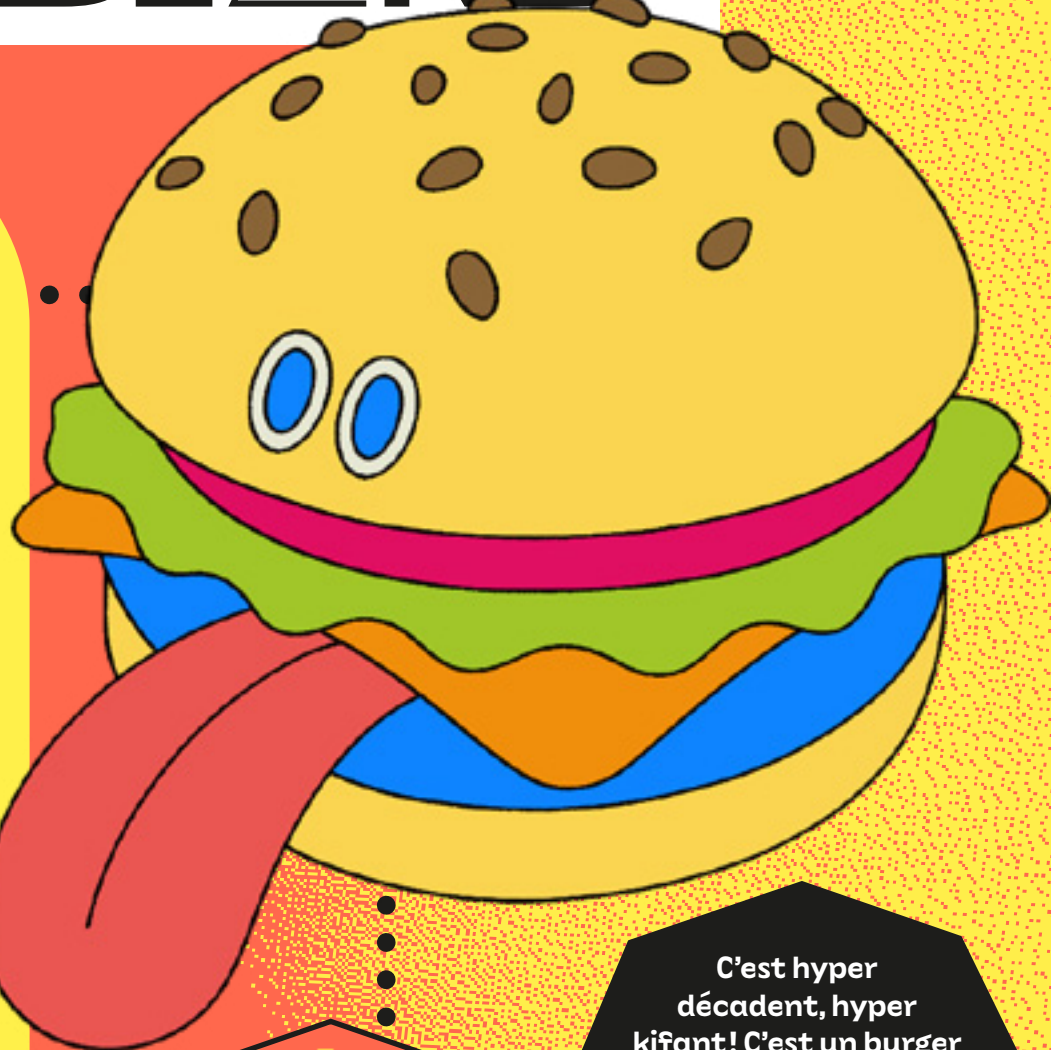
PIZZ' AND LOVE

Interro musicale surprise! Si on vous dit «Louie Louie», vous nous répondez? Un tube de Richard Berry and the Pharaohs de 1957, bien sûr! Ici, on est loin de la pizzeria Vesuvio rustique à faïence bariolée où grésillent de vieux airs de mandoline... La pizzeria de l'équipe Liquid Corp (Da Vito/Moonshiner, Superfrais, etc.) met la rondelle napolitaine au goût du jour rue de Charonne [XI^e]: une pâte longue fermentation, des produits sourcés de près et une croûte dodue. Désormais, ils enfournent aussi à Food Society: leur liste de pizza est à explorer de part en part.

BLEND



Une top exclu que vous ne goûterez qu'à Food Society: Le FRENCH DIP BURGER, soit un pain rond brioché dans lequel sont étagés un bon steak, du confit d'oignon, de la moutarde, du pastrami fumé et un mix de quatre fromages AOP... Mais comme ce n'est pas assez lubrique comme ça, la team de Blend prépare en plus un jus de boeuf chaud, à part, dans lequel plonger son sandwich, histoire de l'im-biber de tout le bonheur du monde.



C'est hyper décadent, hyper kifant! C'est un burger qui rend hommage à la tradition saucière française, celle des jus et des fonds. Et gare à celui ou celle qui demandera son burger sans jus: shame on you [rires]!

VICTOR GARNIER

LA BURGERNESS

Le burger, plus qu'un sandwich, c'est un art de vivre. C'est sans doute comme cela qu'il faut entendre la «burgerness», concept cher à la bande de Blend qui fait crisser les steaks sur la plancha à Paris depuis 2011. Victor Garnier son fondateur est un padawan du grand burgerologue George Motz, le maître Yoda du bun. Avec son clan, il lutte contre le côté obscur de la (fast) food: la viande y est maturée, le pain artisanal et les sauces faites maison. Et comme ils sont du genre intrépides, ces «blendards» débarquent à Food Society avec une nouveauté dans le burger jamais vue en France.

YEMMA

ROCK THE CASSE-DALLE!

Vous avez sans doute vu Abdel Alaoui dans l'émission "C à vous" sur France 5 où il officie comme chroniqueur culinaire. Ou bien encore à la radio dans "Bienfait pour vous" sur Europe 1. Ou alors derrière le comptoir de Yemma (Xl^e), sa cantine-épicerie marocaine moderne dont le nom signifie "maman" en arabe. Une promesse de popote consolante car Abdel a obtenu son master en "couscoussologie" en suivant les cours experts de sa mère. Il en a pris de la graine mais pas que, puisqu'il décline aussi d'autres grands hits de la cuisine de rue ouest-maghrébine. Pour Food Society, il garnit des kazdals, en écriture phonétique arabisante dans le texte.

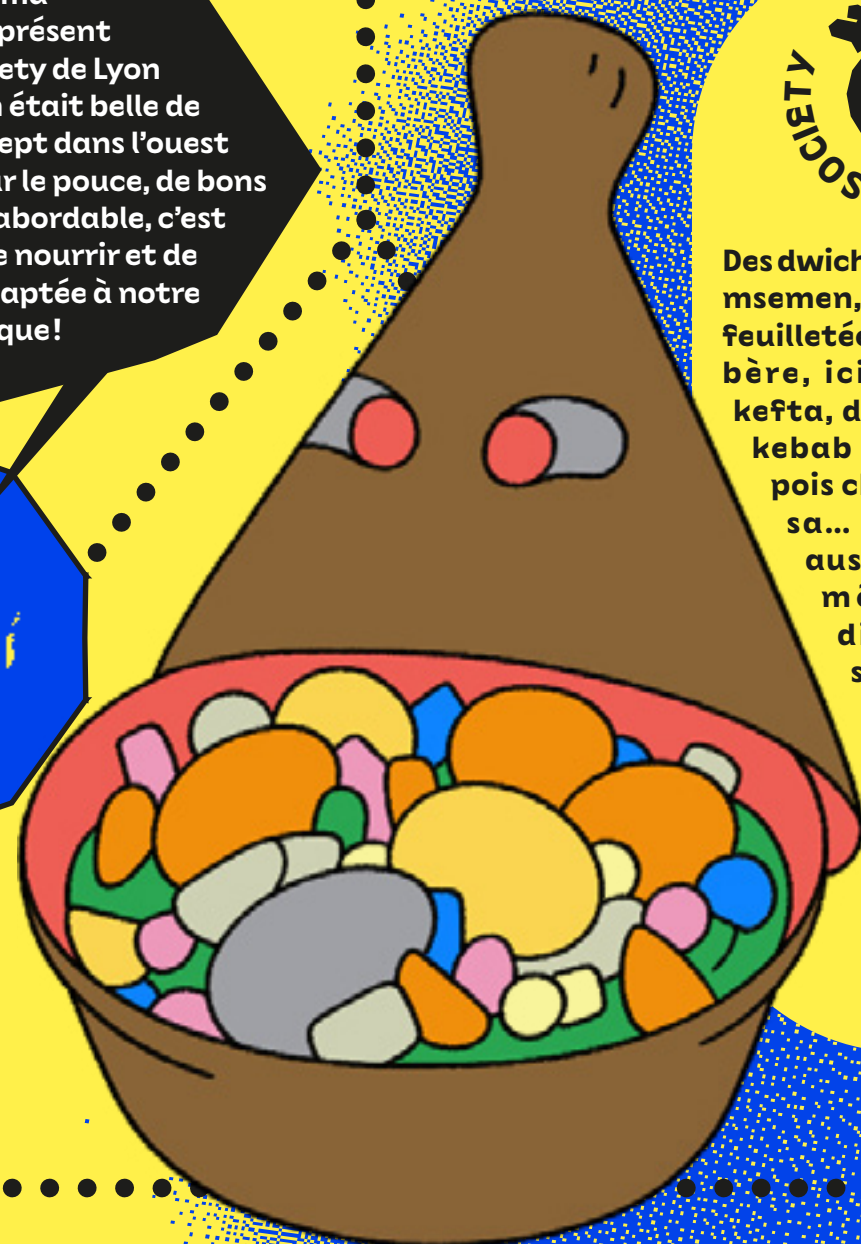
Yemma est déjà présent au Food Society de Lyon alors l'occasion était belle de répliquer le concept dans l'ouest Parisien. Manger sur le pouce, de bons produits et prix abordable, c'est une manière de nourrir et de manger très adaptée à notre époque!



ABDEL ALAOU



Des dwichs lovés dans un msemen, sorte de crêpe feuilletée d'origine berbère, ici chargée de kefta, de merguez, de kebab au veau et de pois chiche et harissa... Mais on peut aussi coucher ces mêmes ingrédients sur une semoule de blé, à irriguer de jasminade, un thé au jasmin et à la fleur d'oranger. Marock the casse-dalle!



PRESQU'ÎLE



Presqu'île jette l'ancre à Food Society, les cales pleines d'huîtres creuses naturelles nées en mer du golfe du Morbihan pour de salivantes séances de succion. Mais les deux fli-bustiers fricotent aussi leur fameux croque-monsieur au haddock (avec beurre aux herbes, comté et poisson fumé) ou d'indispensables fish & chips et ceviches de poissons de ligne dont les stocks ne sont pas en péril. fishtremement bien.



Food Society est un laboratoire qui centralise des idées culinaires nouvelles, c'est une très belle opportunité que d'y participer!



ALEXIS PORTMANN



MAXIME BERTRAND

L'IODE À LA JOIE

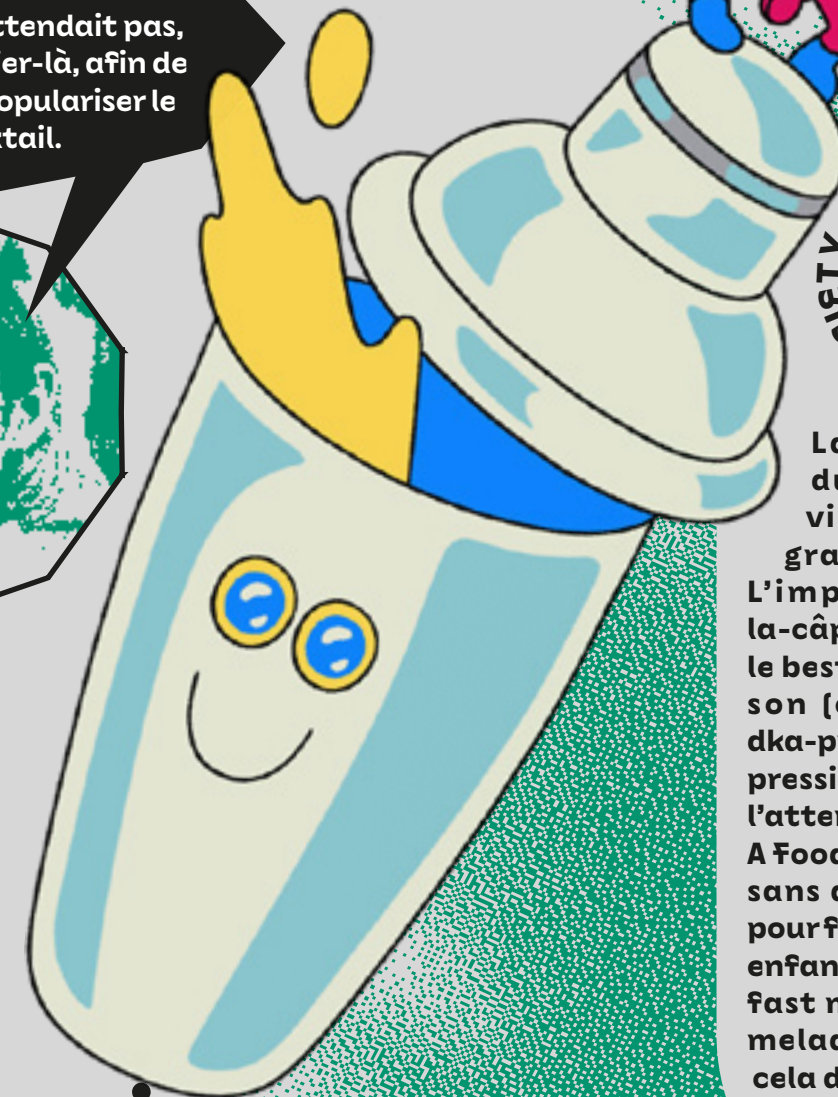
Habituellement, Alexis Portmann et Maxime Bertrand chantent l'ode à la joie dans leur cambuse nomade. Traiteurs itinérants et chefs à domicile, les deux moussaillons dispersent des embruns à Paris au cours d'apéros marins à fort taux de conscience écologique. D'ailleurs, Presqu'île est estampillé Collège Culinaire de France et labellisé Ecotable. Désormais, ils jettent aussi l'ancre à Food Society pour nous régaler en coquillages, poissons et crustacés tout juste tirés de l'eau. Bref, un stand branché branchies.

PETIT COMBAT

Je suis ravie que Combat s'installe là où on ne l'attendait pas, dans ce quartier-là, afin de continuer à populariser le cocktail.



MARGOT LECARPENTIER



La sœur cadette du Combat belle-villois propose ses grands hits comme L'impécâpre (tequila-câpre-vermouth) ou le best seller frais maison (concombre-vodka-prunelle), servis à la pression afin de réduire l'attente et les déchets. A Food Society, le menu sans alcool est étoffé pour faire aussi boire les enfants, dont un Breakfast martini à la marmelade d'orange. Tout cela dans des verres en verre et des pailles en... paille (non, en métal).

LE SHAKER SUR LA MAIN

Margot Lecarpentier est la secoueuse de shaker la plus talentueuse de l'Est parisien. Dans son bar à cocktails en pente dans la rue de Belleville (XIX^e), elle a contribué à changer la face de la scène mixologique de la capitale en démocratisant le cocktail. Sa méthode? Elle combine une approche artisanale des boissons et une grande attention portée à l'antigaspi, aux produits et à la saisonnalité. Et cerise sur le long drink, Margot a un sacré tempérament badass. Vous avez dit charismatique? Oh que oui! Love me [bar]tender.

LE FAVORI

CHARLES



A Food Society, on va se concentrer sur le casse-croûte de gare: de la sandwicherie pure et dure!



Des sandwiches gagnants comme le tunisien au thon et à l'œuf, le patrimonial jambon-beurre, le frais tomate-mozza ou le spécial aux œufs brouillés. Mais aussi des entrepains tournants en fonction de l'humeur du moment - exclu: on nous en annonce un au pastrami pour l'ouverture!

CASSE-CROÛTE PREF'

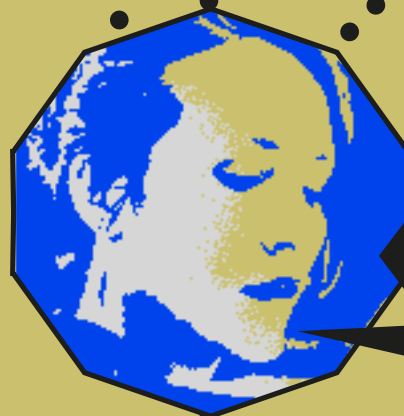
Ce n'est pas un coiffeur spécialisé dans la rouflaquette mais un snack de poche à l'allure rétro de la rue Saint-Maur (XI^e). Derrière leur façade à carreaux couleur menthe à l'eau, Kevin, Charles et Alexis font preuve de favoritisme à l'égard de leurs sandwiches, numérotés comme un tirage du loto. Au menu? Pains artisanaux, produits de saison en circuit court et beaucoup de soin apporté aux recettes des grands classiques de l'encas. Au Food Society, leur stand est près de l'entrée intérieure du métro, pour que les passants puissent aussi prendre leur sandwich en coup de vent.

TAMBO



LALO CASTAÑEDA

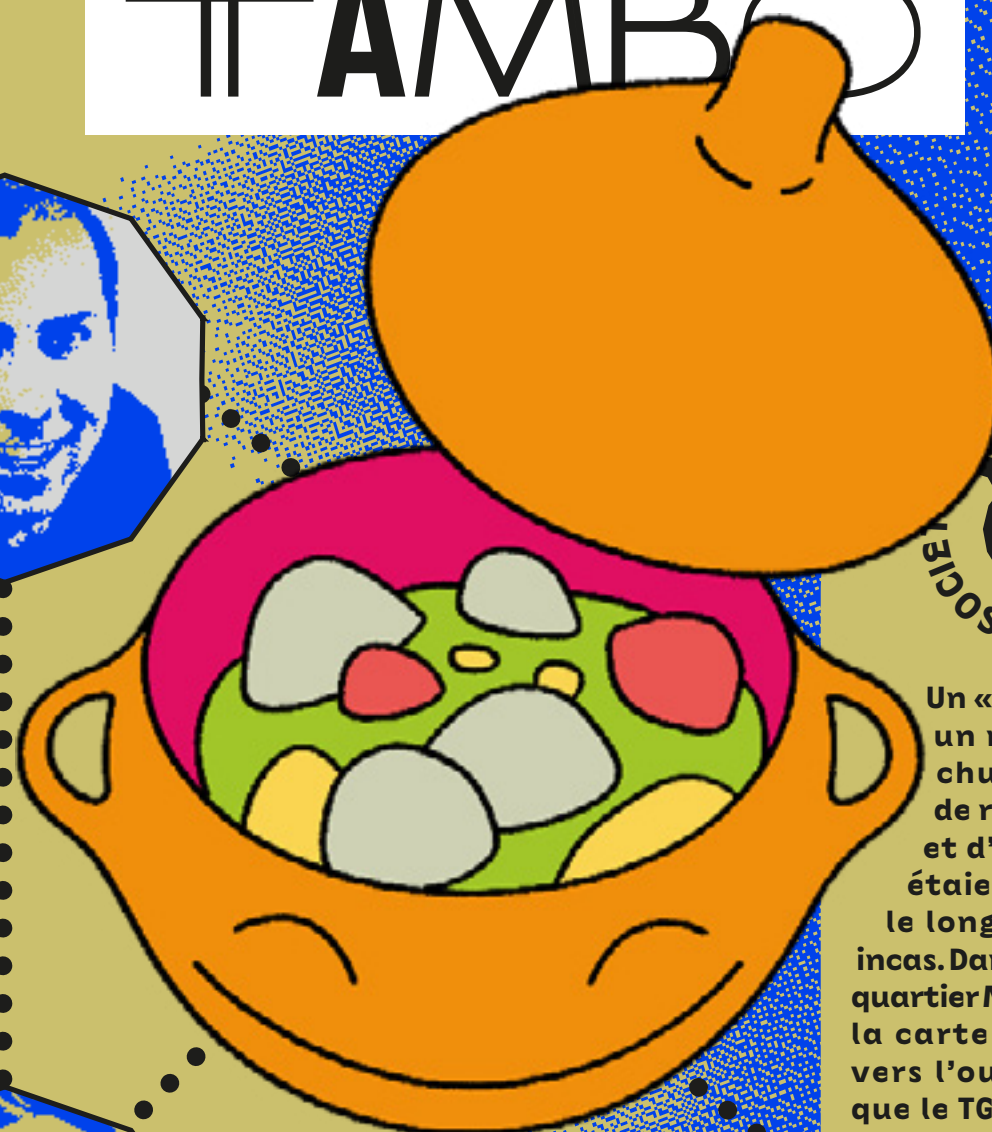
SARA ARGUEDAS



Les marchés couverts où l'on mange en Amérique Latine, c'est la base de la cuisine! Food Society représente bien nos origines culinaires.

LES ANDES RÉGALANTES

La riche cuisine andine de Bolivie et du Pérou a droit de cité à Food Society. Des mets de haute altitude aux couleurs chaudes et aux intitulés mélodieux: tacu tacu, anticucho, causa, salteña ou alfajor... Et comme il faut être trois pour danser le tambo, Lalo Castañeda, Sara et Willka Arguedas délocalisent leur cantine de la rue Godefroy Cavaignac (XI^e) dans le quartier de la Gaîté où ils se font livrer leurs produits en provenance de la Cordillère des Andes directement par condor (ou presque). Une COMIDA DE CALLE (streetfood en espagnol) en connexion avec la Pachamama, la terre-mère des Incas.



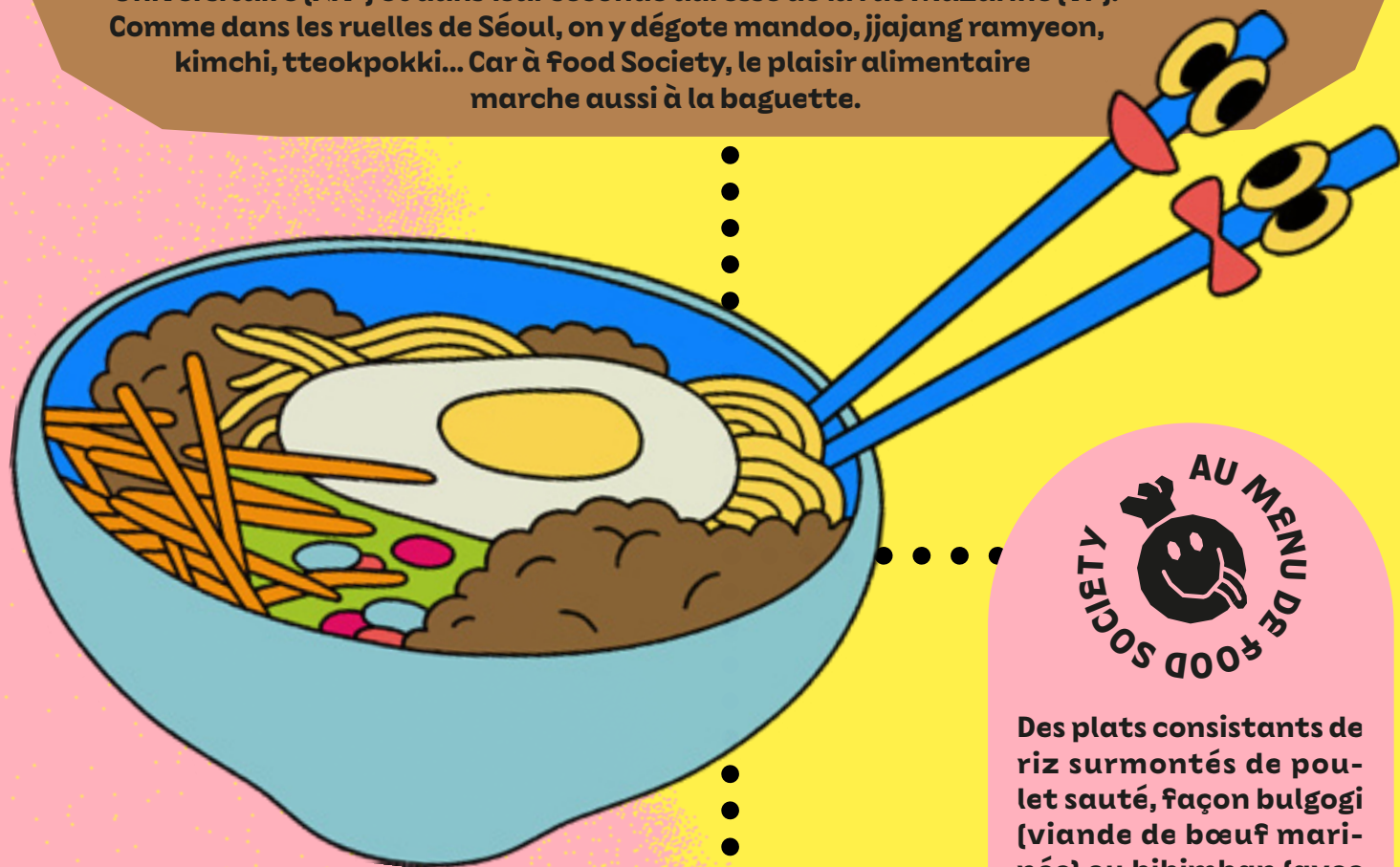
Un «tambo», c'est un relais en quechua: ces points de ravitaillement et d'hébergement étaient disséminés le long des chemins incas. Dans ce tambo du quartier Montparnasse, la carte fait voyager vers l'ouest plus loin que le TGV: salade andine; empanadas au poulet, au fromage ou végétariennes; pollada, ce poulet mariné dans une sauce anticuchera, condiment pré-colombien à base de ají (piments péruviens); tamales, ces papillotes amérindiennes; gâteau aux trois laits en dessert...



COMPTOIR CORÉEN

BAGUETTES MAGIQUES

On ne pouvait pas ne pas céder quelques mètres carrés à la Corée. En même temps que son cinéma ou sa musique, sa cuisine prodigieuse est devenue un phénomène mondial ces dernières années. Jong sun Yi et son époux Laurent Meuret lui font honneur depuis 2018 au cœur de la Maison de la Corée dans la Cité Internationale Universitaire (XIV^e) et dans leur seconde adresse de la rue Mazarine (VI^e). Comme dans les ruelles de Séoul, on y dégote mandoo, jjajang ramyeon, kimchi, tteokpokki... Car à Food Society, le plaisir alimentaire marche aussi à la baguette.



Le format du food court, si populaire en Asie, arrive enfin à Paris! Pour nous, c'est une évidence d'y être.

JONG SUN YI

LAURENT MEURET

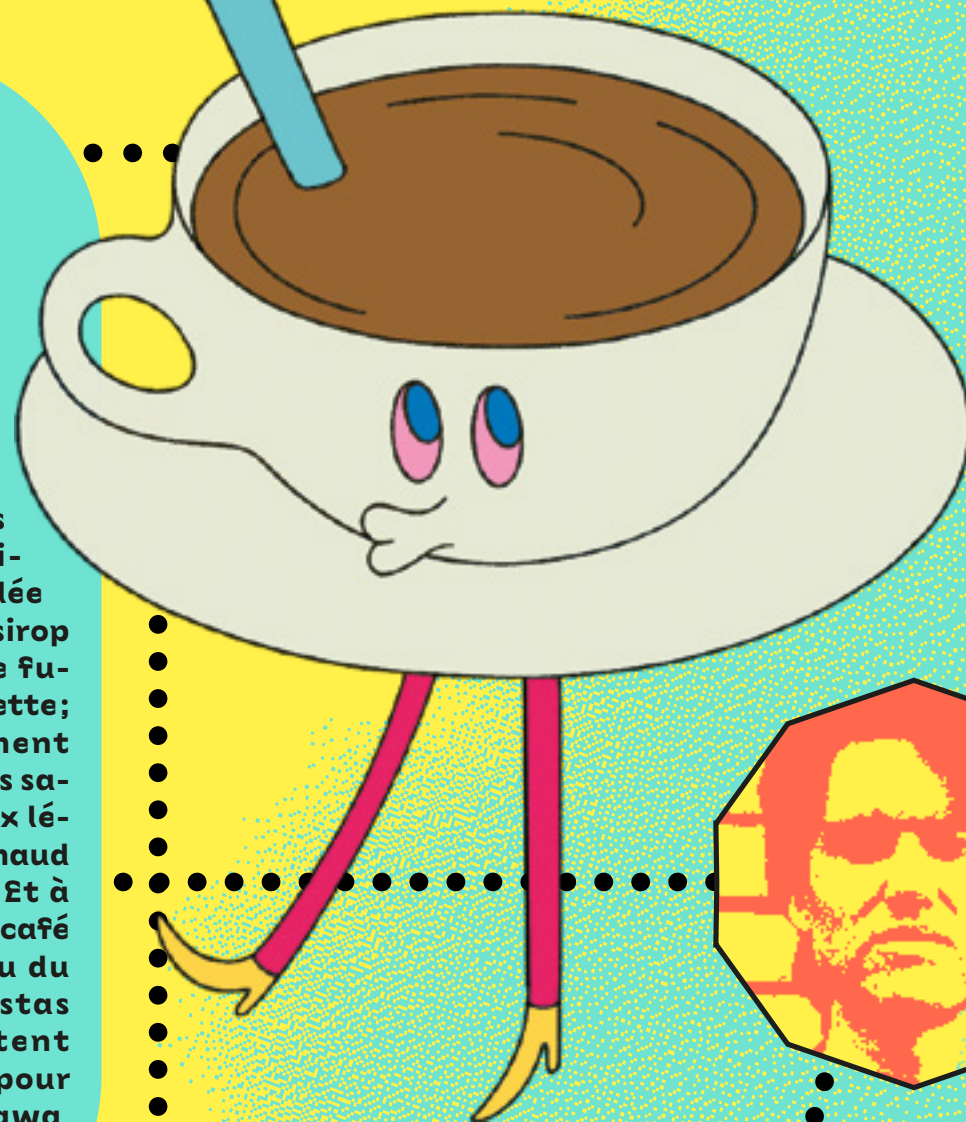


Des plats consistants de riz surmontés de poulet sauté, façon bulgogi (viande de bœuf marinée) ou bibimbap (avec légumes et œufs). Mais aussi des mandoo végétariens (les raviolis coréens), un ramyeon (le ramen local) ou des tteokpokki, ces bâtonnets de pâte de riz typiques de la cuisine de chariot de rue au Pays du Matin Calme.

COUTUME



La carte du coffee shop rue de Babylone, à déguster sous toutes ses coutumes: pancakes aux fruits de saison; en version salée avec œuf-bacon-sirop d'érable ou truite fumée-crème-ciboulette; des tartines joliment garnies, de fraîches salades de saison aux légumes et un plat chaud cuisiné du matin. Et à boire, donc, un bon café de saison détendu du filtre car les baristas de Coutume partent du goût du client pour lui proposer un kawa adapté. Vous l'aurez moulu!



TOM CLARK



Food Society constitue un univers vraiment accessible et exigeant! Un standard de qualité et de passion dont on se sent proches.

LA TEAM COUTUME

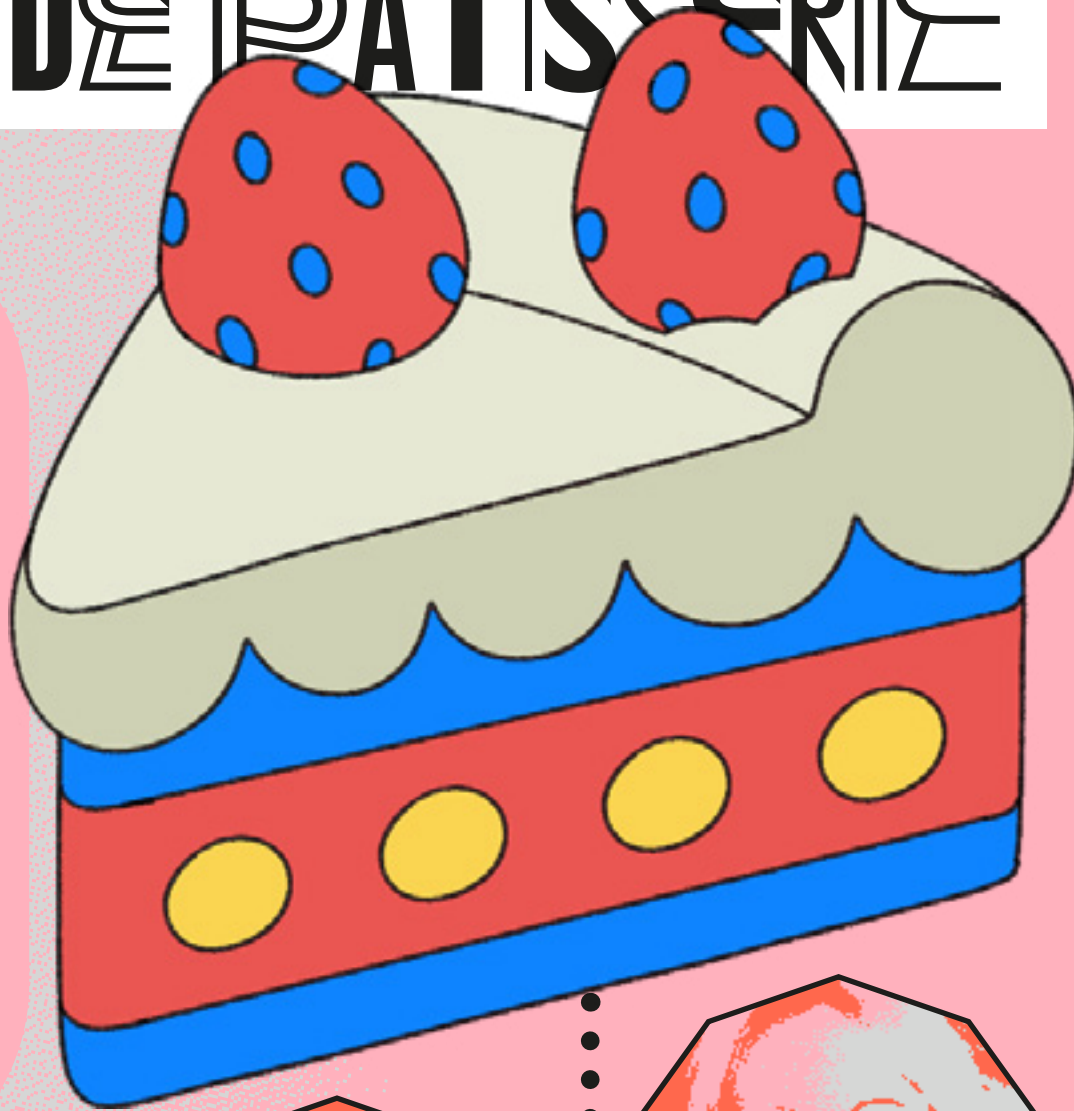
CAFÉ HAUTE COUTURE

De la cerise à la tasse, Coutume a la main sur toutes les étapes de la production du café: sélection chez le producteur, torréfaction, extraction... Tout cela pour faire couler l'un des tous meilleurs cafés de spécialité de la capitale. Depuis le premier coffee shop rue de Babylone (VI^e), Coutume a essaimé et fait désormais boire son petit noir aussi aux passants de Montparnasse. Une aubaine également pour les employés de la tour Héron voisine! Mais ce n'est pas tout car la team Coutume prépare aussi une petite restauration fraîche de qualité.

FOU DE PÂTISSERIE



La crème de la crème pâtissière: la régallante tarte au chocolat praliné de Julien Dechenaud, chocolatier bean-to-bar ; les babkas rebondies de chez Babka Zana; ou, au rayon confiseries, les addictifs ours en guimauve tendre enrobée de chocolat de Christophe Michalak, parmi d'autres péchés mignons de saison... Bref, la folie douce.



MURIEL TALLANDIER

JULIE MATHIEU

ON DIRAIT LE SUCRE

D'abord né comme magazine monomaniacal, FOU DE PÂTISSERIE est ensuite devenu une boutique qui réunit en une seule adresse le meilleur des créations des pâtisseries et pâtisseries les plus en vue. Les deux gags des gâteaux derrière tout cela? Muriel Tallandier et Julie Mathieu qui ont accompli le rêve le plus fou des becs sucrés: pouvoir picorer dans la foulée un Mont Blanc de chez Angelina, un macaron de chez Pierre Hermé, une tarte aux fruits de chez Hugo & Victor et découvrir les meilleurs espoirs de la poche à douille. A Food Society, leur stand est orienté plein sucre - bien que leurs délices soient garantis sans excès de glucose. Bravo les tartistes!

RESTO MYSTÈRE

???

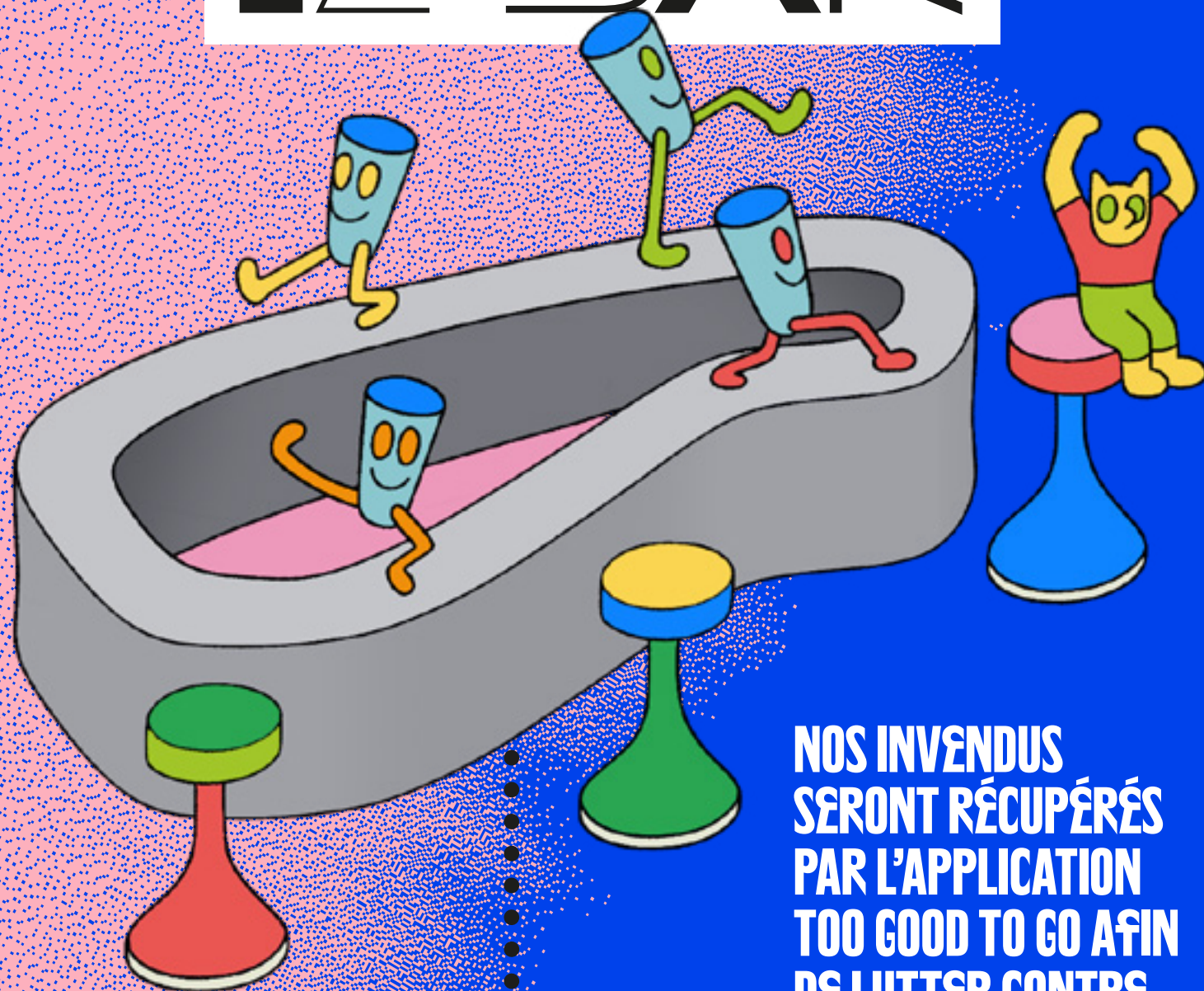
Pour débloquent ce perso, il faudra attendre l'automne. Ce qu'on peut vous dire, c'est que sa cuisine respire l'été indien. Un.e futur.e sociétaire de la Food Society qui fait avaler des couleurs. Qui tiendra le seizième stand de Food Society? Mystère et boulette de viande!



????????

[illegible]

LE BAR



NOS INVENDUS
SERONT RÉCUPÉRÉS
PAR L'APPLICATION
TOO GOOD TO GO AFIN
DE LUTTER CONTRE
LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE.

IL ÉTAIT UNE SOIF...

Situé au centre géographique de Food Society, le bar fait couler des liquides responsables dans les gorges assoiffées: les eaux en canettes recyclables Ocean 52 qui contribuent à réduire le plastique et à préserver les océans, des boissons sans alcool issues du commerce équitable, des bières brassées par Gallia et des vins naturels.

PARIS **FOOD** SOCIETY GAÎTÉ



« LA MATIÈRE VRAIE ET
BRUTE, C'EST CE QUI ME
PASSIONNE LE PLUS.
LES HISTOIRES QU'ELLE
RACONTE SONT SANS
ÉQUIVALENCE. »

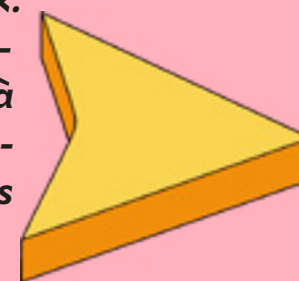
LIONEL JADOT, DESIGN VIVANT



**TOUCHE-À-TOU
AUTODIDACTE ET INSPIRÉ,**
Lionel Jadot opère sa créativité sur
tous les fronts : que ce soit en ar-
chitecture, design, scénographie,
architecture intérieure ou encore
en arts plastiques. Bien connu en
Belgique, il séduit de plus en plus
outre-flandre et conçoit le vaste
espace de Food Society.

Sa ligne conductrice ? faire val-
ser les conventions avec fantai-
sie et modernité. De l'extra brut
à l'artisanat de précision, de l'an-
cien au très contemporain, tout
vient nourrir l'imagination dé-

bordante de ce créatif. Un art du
"mix n'match" qu'il met en œuvre
dans ses décors narratifs. Aux an-
tipodes de lieux trop léchés, Lionel
Jadot préfère une élégance infor-
melle, surprenante et accessible.
Fils d'artisans, il collabore au plus
près des gens « de métier » : fer-
ronniers, marbriers, menuisiers...
tout en veillant à privilégier le re-
cyclage des matériaux.
Le résultat de ses ins-
tallations est un bric à
brac élaboré qui est le re-
flet de ses chassés-croisés
intérieurs.



FOOD SOCIETY LABYRINTHE ORGANIQUE

FIDÈLE À SON ESTHÉTIQUE,
LIONEL JADOT A CONÇU L'ESPACE
DE FOOD SOCIETY COMME UN
PATCHWORK D'IDÉES ET DE
MATIÈRES QUI PRENNENT VIE
TEL UN LABYRINTHE ORGANIQUE.

SE PERDRE POUR MIEUX
SE TROUVER? C'est ainsi qu'est
envisagée la circulation du projet:
elle se fonde sur la probabilité
que les visiteurs qui entrent dans
le Food Society s'y perdent et y
passent du temps - avec l'objectif
qu'ils vivent des expériences
différentes à chaque fois (sans
le terrible Minotaure au bout,
rassurez-vous). Un labyrinthe
joyeux, un dédale convivial.

Le parti-pris consiste
à jouer sur l'hybridation de
matériaux bruts de construction.
Le tout se réalise comme une
installation conceptuelle ou
un collage de matériaux qui va
permettre les jeux de lumière et
la perte de notion d'espace défini.
L'idée: brouiller les pistes.

Le projet est basé sur le
principe de collision / explosion
et d'arrêt sur image, afin de
figer l'énergie qui s'en dégage.
Les matériaux de construction
seront utilisés tels quels, parfois
de récupération et recyclés,
parfois neufs. Cette collision
va permettre de visualiser le
labyrinthe organique que l'on
crée. Lionel Jadot tronque les
perspectives, nous fait perdre nos
repères, comme si chaque passage
à Food Society était l'occasion
de découvrir un lieu sans cesse
nouveau.

CRÉATION COLLECTIVE

Lionel Jadot fédère
une confrérie de créateurs à
ZAVENTEM ATELIERS, au sein
d'une ancienne papeterie de
6000m², d'une beauté toute
industrielle, qui abrite 32 ateliers
indépendants. A la croisée de l'art
et de l'artisanat, ce lieu fascinant
constitue une sorte de Bauhaus
belge moderne.

Le design de Food Society
est le fruit de la collaboration
entre divers créateurs et de
l'alliance de leurs savoir-faire
dans une direction commune.



LIONEL JADOT



Food Society est l'exemple parfait
de ces synergies: on a intégré le tra-
vail de Pierre Coddens pour ses ta-
bourets en résine colorée, celui de Arno
Declerck pour ses tabourets-sculptures
en bois brûlé noir; les designers de Touche-
touche (Theo Demans et Carolin Giezner) ont
créé des stores colorés, le Studio Krjst a créé des
tapisseries extraordinaires avec lesquelles ont a
fabriqué des coussins gigantesques.

D'autres designers qui ne sont pas à
Zaventem nous ont rejoints comme Arnaud
Eubelen et ses magnifiques lampes,
Ateliers I&I et ses chaises en métal,
Atelier Thomas Serruys et ses chaises
en acier galvanisé.

LE VISUEL

MON COLONEL & SPIT



ATELIER AAAAA

MON COLONEL & SPIT LA DIRECTION ARTISTIQUE

Le duo belge Mon Colonel & Spit (Eric Bassleer et Thomas Stiernon), issu du graffiti, est à l'origine des différentes enseignes et de la signalétique globale du Food Society.

Ces enseignes peintes à la main sur céramique sont

« Notre univers est bordélique, bien rangé et un peu dérangé voire dérangeant. Le tout saupoudré d'un humour faussement naïf. Toutes les peintures et installations sont des pensées visuelles kaléidoscopiques. Le travail est similaire à une mosaïque sémantique dispersée. »

suspendues au-dessus des stands et reprennent les codes des affiches alimentaires. Chaque kiosque dispose d'un produit phare qui a été reproduit sous la forme d'un personnage animé. Les points de repérages dans le lieu seront ainsi identifiables, amusants et ludiques. Des créations originales pour le Food Society!

A travers ses dessins et installations, Mon Colonel & Spit développe l'expression d'une pensée perturbatrice, dynamique et colorée.



ATELIER AAAAA L'IDENTITÉ VISUELLE

Cinq A, c'est le sigle bien connu des andouillettes de meilleure qualité. Coïncidence? Je ne crois pas car AAAAA est un atelier de design graphique porté sur la food et qui a beaucoup de goût. Fondé en 2013 par Marie Sourd (graphisme / illustration) et Léopold Roux (graphisme / typo). L'atelier AAAAA, créateur de l'identité visuelle de Food Society a dessiné

pour l'occasion une typographie unique, en collab avec Jeremy Landes de Studio Triple: un lettrage psychédélic et énergique, décliné pour l'ensemble des éléments visuels du lieu : uniformes, badges, masques, menus, portes-menus, cartes, webapp, site internet, etc...

« Nous qualifions nos inspirations comme rétro-futuristes ». Nous piochons rarement nos inspirations dans le graphisme, plutôt dans les vieilles pochettes de disques, bouquins, affiches, enseignes... On est aussi fasciné par l'art brut. Il y a toute cette culture de l'affiche rock DIY des années 70 à nos jours, ou encore ce que l'on appelle le « dessin contemporain » - une espèce de nom fourre-tout pour dire que ce n'est pas de l'Art mais que ça mériterait d'en être. »

LIONEL BENSEMOUN

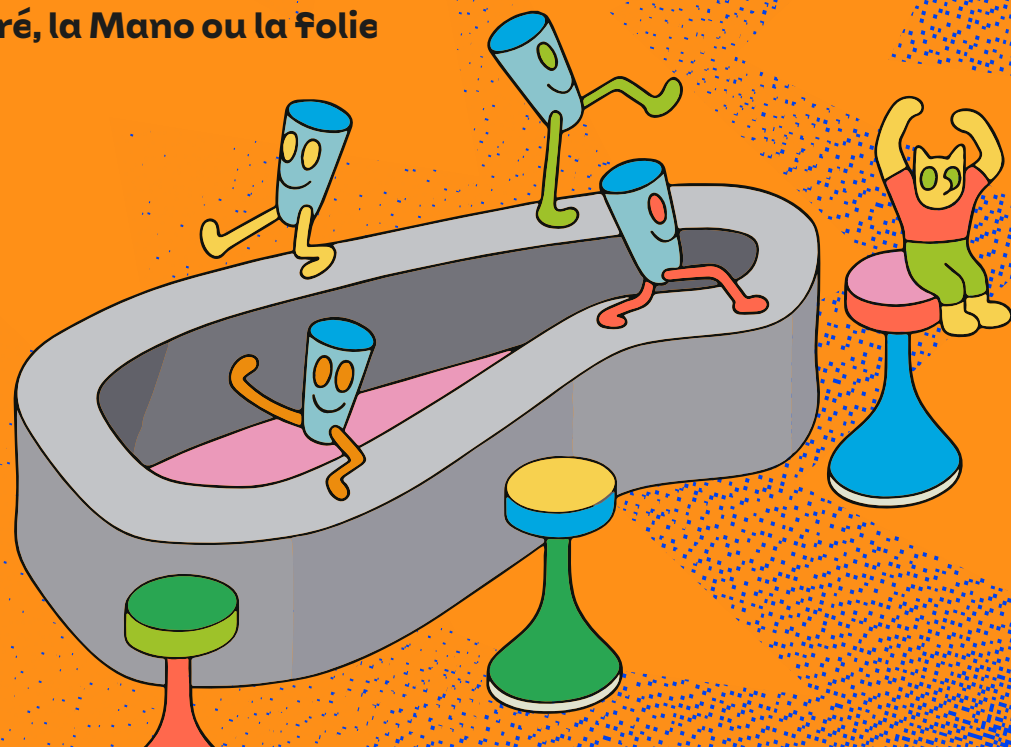


L'ÉVÉNEMENTIEL

La nuit parisienne serait moins belle sans Lionel Bensemoun. Depuis plus de vingt ans, ce Marseillais d'origine installé à la capitale en 2000, fait se croiser l'art, la musique et la vie nocturne avec hédonisme et engagement. Dans tous ses projets, Lionel allie goût du travail bien fait, conscience des enjeux sociétaux et sens de la fête. Il incarne la face consciente du festif.

Ses soirées et ses lieux sont restés dans la mémoire des noctambules: la Demolition Party au Royal Monceau, le festival de musique Calvi On The Rocks, le fameux club Le Baron en 2005 avec son ami André, la Mano ou la folie Barbizon.

Le talent de Lionel pour rassembler dans la joie fait de lui la figure incontournable du Paris qui ne se couche pas tôt. Mu par son engagement citoyen, il a également cofondé l'association éco-responsable G.A.N.G (Groupé d'Action Néo Green) qui a produit en 2016 le Consulat: un lieu de vie itinérant qui conjugue l'art de vivre et l'économie sociale et solidaire, dont la première édition a pris place entre les murs de ce qui allait devenir Food Society Paris. En quatre mois, le Consulat a généré jusqu'à 2000 visiteurs par jour, 70 concerts, 60 conférences, 40 résidences d'artisans... L'idée majeure de tous ces projets: contribuer à faire société.



LA SOCIÉTÉ DE LA FOOD, LA SOCIÉTÉ DANS LA FOOD

« Le vois ce lieu unique comme un espace créateur de lien, qui autorise toutes les compositions, où l'on vient comme on est. L'offre culinaire proposée sur place permet à chacun et chacune d'y trouver son envie du jour et de réunir toutes ces envies singulières autour de tables communes. La food, ça rapproche!

Nous allons faire vivre ce lieu de façon festive, enjouée et engagée. Suivant divers formats et médiums, notre mission est de mettre de la joie à la Gaîté! Nous animerons aussi les réseaux sociaux de Food Society pour que cette énergie se prolonge dans le numérique. J'ai hâte de voir vivre ce nouveau territoire. »

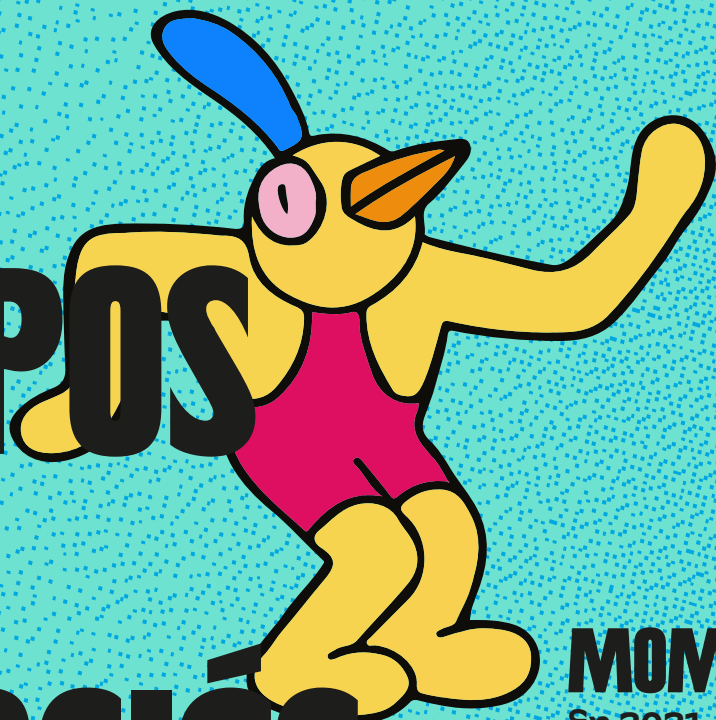
Lionel Bensemoun

fins connaisseurs des lieux, Lionel et ses équipes vont animer les espaces modulables et hospitaliers de Food Society d'événements innovants, via des médiums expressifs ouverts à tous les publics. Au programme, en journée comme en soirée? Des ateliers de céramique, d'oenologie ou d'art floral en semaine; des soirées stand up le mardi; des journées du mercredi dédiées aux enfants; des émissions de radio live à l'heure de l'apéro suivies de DJ sets le samedi soir; et un brunch bazar le dimanche.

Il y aura aussi des concerts, des tables rondes et des rencontres sur l'écologie, le numérique ou l'alimentation, des projections et des expositions. Et pour prolonger l'expérience, le média lifestyle de Food Society sera alimenté d'articles longs, d'interviews de chef.fe.s, de vidéos et recettes sur les réseaux sociaux! Tout un dispositif qui permettra de faire une large place aux grandes questions sociétales entre nos stands de nourriture.

EN SOMME, FOOD SOCIETY C'EST UN ÉVÉNEMENT TOUS LES 3 JOURS ET 150 ÉVÉNEMENTS PAR AN!

A PROPOS DES ASSOCIÉS



NÉ DE L'ASSOCIATION MOMA GROUP, UNIBAIL-RODAMCO-WESTFIELD, SIDEL ET VIRGINIE GODARD - FOOD SOCIETY A POUR VOCATION DE RÉUNIR LES MEILLEURS CONCEPTS DE RESTAURATION AU CŒUR D'UN VÉRITABLE LIEU DE VIE, CONSTRUIT AUTOUR DE TROIS VALEURS FORTES: L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE, L'ÉVÉNEMENTIEL ET LA SCÉNOGRAPHIQUE.

MOMA GROUP

En 2021, Moma Group fait briller Paris, Lyon & Saint-Tropez. Avec un calendrier bouleversé par la COVID depuis plus d'un an, Moma Group s'apprête enfin à dévoiler ses nouvelles maisons à Paris, Lyon et St Tropez. Entre terrasses existantes et belles nouveautés, le leader de la french Hospitality a mis à profit le confinement pour préparer l'ouverture de 11 nouveaux restaurants - offrant autant d'univers inédits - et la réouverture de ses 5 terrasses et plages.

Créateur de concepts forts et de marques puissantes, Moma Group a une expertise pointue de la restauration festive et premium, tant dans l'exploitation, la communication et le marketing que dans la connaissance d'un écosystème maîtrisé qui capitalise sur un mélange parfait des différents acteurs d'un projet. Depuis 10 ans, Moma Group s'impose sur le secteur en remportant ses premiers appels d'offre auprès d'acteurs institutionnels et privés tels que Paris Musées, le Centre des Monuments Nationaux, Unibail-Rodamco-Westfield ou encore les Galeries Lafayette.

UNIBAIL - RODAMCO - WESTFIELD

Unibail-Rodamco-Westfield est le premier créateur et opérateur global de centres de shopping de destination, avec un portefeuille valorisé à 56,3 Md€ au 31 décembre 2020, dont 85% en commerce, 8% en bureaux, 5% en sites de congrès & expositions et 2% en services. Aujourd'hui, le Groupe possède 87 centres de shopping, incluant 53 « flagships » dans les villes les plus dynamiques d'Europe et des États-Unis. Présent sur 2 continents et dans 12 pays, Unibail-Rodamco-Westfield propose une plateforme unique pour les enseignes et les événements des marques, et offre aux clients une expérience exceptionnelle et sans cesse renouvelée.



VIRGINIE GODARD

Fondatrice du Food Market, événement incontournable dédié à la street food à Paris elle signe également la programmation culinaire de nombreux événements tels que Cocktail Street, Première Vision, Summer Party Pernod Ricard, Les Nuits Sonores, Brooklyn Brewery Mash Tour, Garden Parvis...

Virginie Godard est créatrice d'expériences à boire et à manger avec son Agence L.f.M (fondée en 2016), Spécialisée en direction artistique et production événementielle, elle conseille et accompagne les marques de mode, lifestyle, food & beverages, les plus pointues.

L'agence LfM représente également des talents (chefs, mixologues) et développe un pôle communication/réseaux sociaux et events RP sur mesure.

SIDEL

Reconnu dans le développement d'hostel sous la marque Ho36 à Lyon, Les Ménuires, La Plagne et Avignon, SIDEL - créé par Frank Delafon - est aussi réputé dans l'exploitation de restaurants et de bars à Lyon tels que L'Institution, Bouillon Croix Rousse, Bouillon Maurice, The Mini Bar, etc... fort de son expertise et de sa capacité à séduire la clientèle Millennials, SIDEL a accepté le challenge d'Unibail-Rodamco-Westfield pour apporter son savoir-faire tant sur le plan de l'exploitation que de la connaissance des nouveaux publics.