

FOREST, DE LA VASTE TERRASSE D'ÉTÉ AU TENDRE COCON

Bienvenue dans le cocon du chef maestro Julien Sebbag* et du directeur créatif Dorion Fiszel*, un nouveau refuge post-moderne installé au Musée d'Art Moderne de Paris. On y savoure une nourriture précieuse et réconfortante, bercé au sein d'une atmosphère onirique à l'architecture signée par le collectif Uchronia*.

Julien et Dorion rêvent ensemble de Festorant : un lieu hybride où s'allient food et célébrations musicales ; c'est ainsi qu'ensemble ils imaginent cet abri de création et de partage à l'orée de la mégalopole, aux odeurs de sous-bois*. Ils y accueillent spontanément djs, musiciens, performeuses et autres créatures intimes à leur univers. On y passe du calme absolu à la joyeuse tempête, selon le jour, la nuit, leur humeur, ou la vôtre.

Chaque jour, les murs du restaurant Forest s'animent d'une fresque végétale en mouvement : à son origine, Alice Grenier Nebout* - peintre fantasmagorique - qui à travers son monde magique a dessiné et animé, avec l'aide du bureau 36 Degrés*, une forêt psyché-digitale ; ou encore Jeanne Berbinau Aubry* qui pose ses totems de bouteilles rétroéclairées contenant des végétaux en macération.

Bienvenue à Forest.

The image features a complex, high-contrast marbled paper pattern. The pattern consists of irregular, organic shapes in shades of black, dark grey, and light grey, creating a dense, textured effect. In the center of the image, there is a white, horizontally-oriented oval with a thin black border. Inside this oval, the words "LE CHEF" are printed in a clean, black, sans-serif font, with the letters spaced out.

LE CHEF

JULIEN SEBBAG

« Forest, c'est mon refuge d'expérimentation. La cuisine est devenue mon laboratoire d'idées, j'ai besoin de m'y amuser et de faire collaborer l'ensemble de l'équipe à l'élaboration des nouvelles recettes. » Julien Sebbag

Au début de l'été, le chef Julien Sebbag inaugurerait la terrasse Forest – son troisième restaurant – au Musée d'Art Moderne de Paris. A l'époque, lorsqu'il évoquait sa cuisine, le chef autodidacte imaginait sa carte autour d'une question « Qu'est-ce que moi, Julien, j'aime manger ? », en ajoutant « Pendant l'ouverture, on doit faire face aux urgences d'une nouvelle organisation millimétrée, au nouveau matériel, à une nouvelle équipe, une nouvelle clientèle... Ces impératifs peuvent limiter la prise de risque. »

L'hiver approche, les arbres des quais de Seine s'habillent de leurs couleurs automnales, et « la machine est lancée ». L'ouverture de l'intérieur du restaurant coïncide avec l'arrivée de l'automne – saison culminante et idyllique pour le restaurant Forest. C'est l'avènement des champignons, c'est l'entrée dans l'hiver avec « les restes de l'été ».

Une saison inspirante, qui pousse Julien Sebbag à rendre la carte automnale plus sensible en amenant de nouvelles techniques et association de saveurs – à l'image de PURPLE - Tartare de chinchard, échalote, piment rouge, poires, coriandre, conférence pickles & radicchio de Trévis.





Cette nouvelle saison inaugure aussi l'arrivée des sauces. LEAF - La lotte laquée au beurre clarifié à la sauge, légumes d'automne, crème d'automne, châtaignes, sauge cristallisée. Ici, les parures de lotte et de légumes utilisés sont déglacés au vin blanc sec (Domaine de Fontenille) pour en faire une sauce somptueuse.

Côté dessert, le froid appelle le réconfort. Et pour Julien, le réconfort, c'est le Strudel.

« C'est un plat cher à mes origines. Ma mère m'en faisait quand j'étais petit, c'était mon dessert préféré, qui en plus fait écho à la mythique scène dans *Inglorious Bastard*. Pour Forest j'ai fait la version rêvée d'automne : pommes flambées au calvados, noix de pécan torréfiées, crème chantilly infusée à la verveine et cannelle, raisins réhydratés au jus de pomme. »

Lovés dans ce refuge-urbain - à l'abri du froid et de la capitale - les petits plats Forest nous portent vers de toutes nouvelles sensations...



The background of the image is a complex, high-contrast texture. It appears to be a relief sculpture or a heavily wrinkled, embossed material. The lighting creates deep shadows and bright highlights, emphasizing the intricate, organic patterns and folds. The overall effect is one of depth and tactile richness.

LA DIRECTION CRÉATIVE



DORION

Dorion (aka Dorion Fiszel) est un artiste mélomane, accro des platines depuis tout petit. Fin producteur de musique, il réalise la musique et inspire l'identité visuelle d'albums iconiques pour Matthieu Chedid ou encore la chanteuse Corine « fille de ta région ».

Il s'est plus récemment mué en créateur, dj et programmeur des légendaires « Je T'aime Party », grandes célébrations d'amour aux performances envoûtantes, nées au Rouge Pigalle en 2018.

C'est en bordure de forêt de Barbizon qu'il s'isole avec Julien Sebbag pendant le confinement et imaginent ensemble leur refuge parisien rêvé : Forest.



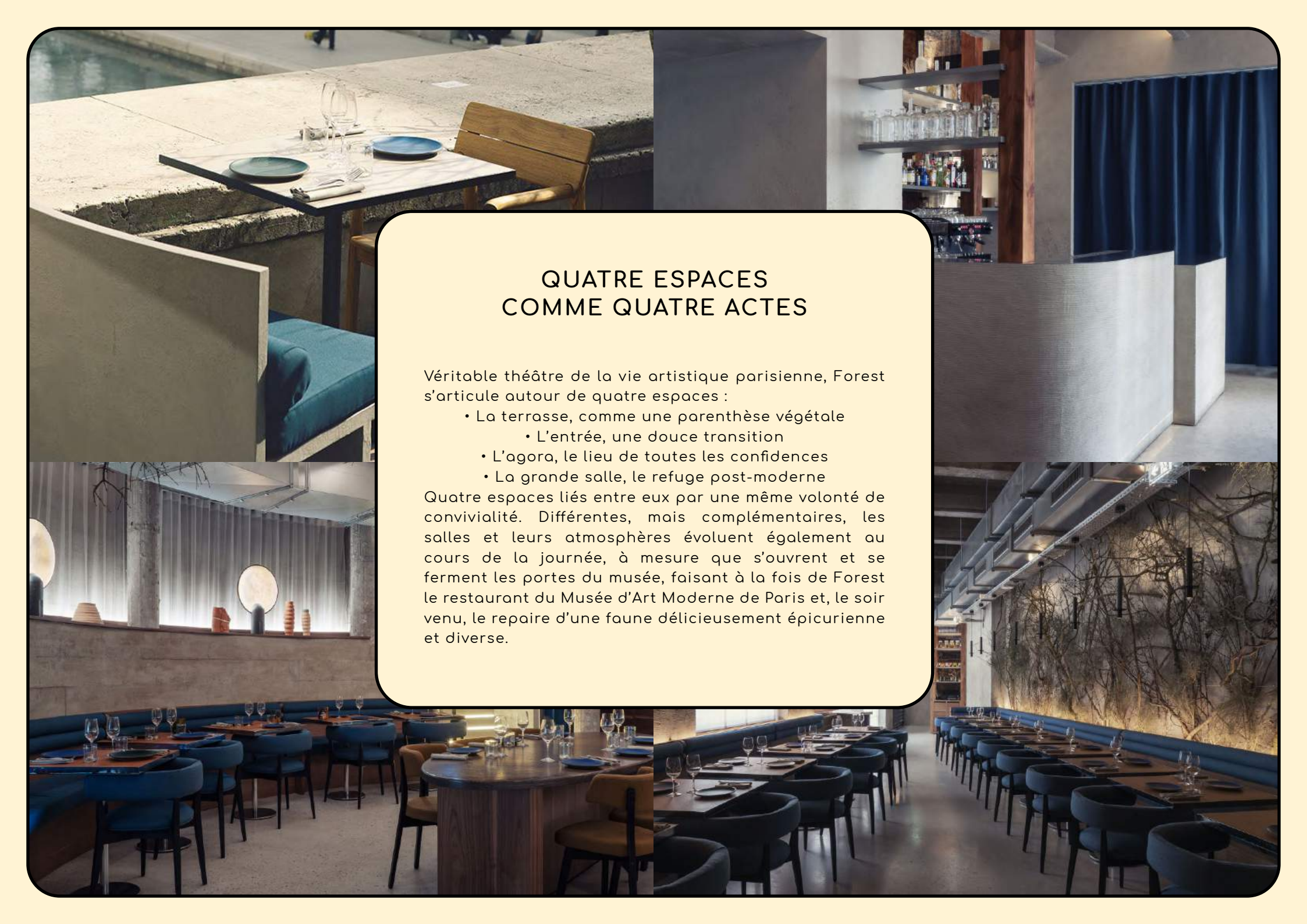
L'ARCHITECTURE & LE DESIGN



UCHRONIA

Collectif pluridisciplinaire plus que cabinet d'architecture classique, Uchronia emprunte son nom à une réflexion autour du temps fictif et de l'éphémère. Le studio crée alors des « lieux d'expérience » modernes, supprimant les barrières entre technique et créativité. Il transforme des espaces en proposant une prestation artistique complète allant de l'architecture à l'agencement en passant par le design et l'identité visuelle.

Forest, un refuge brutaliste - Conçu comme un refuge au coeur de l'hyper-ville, le restaurant du Musée d'Art Moderne de Paris prend des airs de repaire brutaliste alliant travail des textures de bétons, végétation rampante et décor feutré sous la houlette du studio Uchronia.



QUATRE ESPACES COMME QUATRE ACTES

Véritable théâtre de la vie artistique parisienne, Forest s'articule autour de quatre espaces :

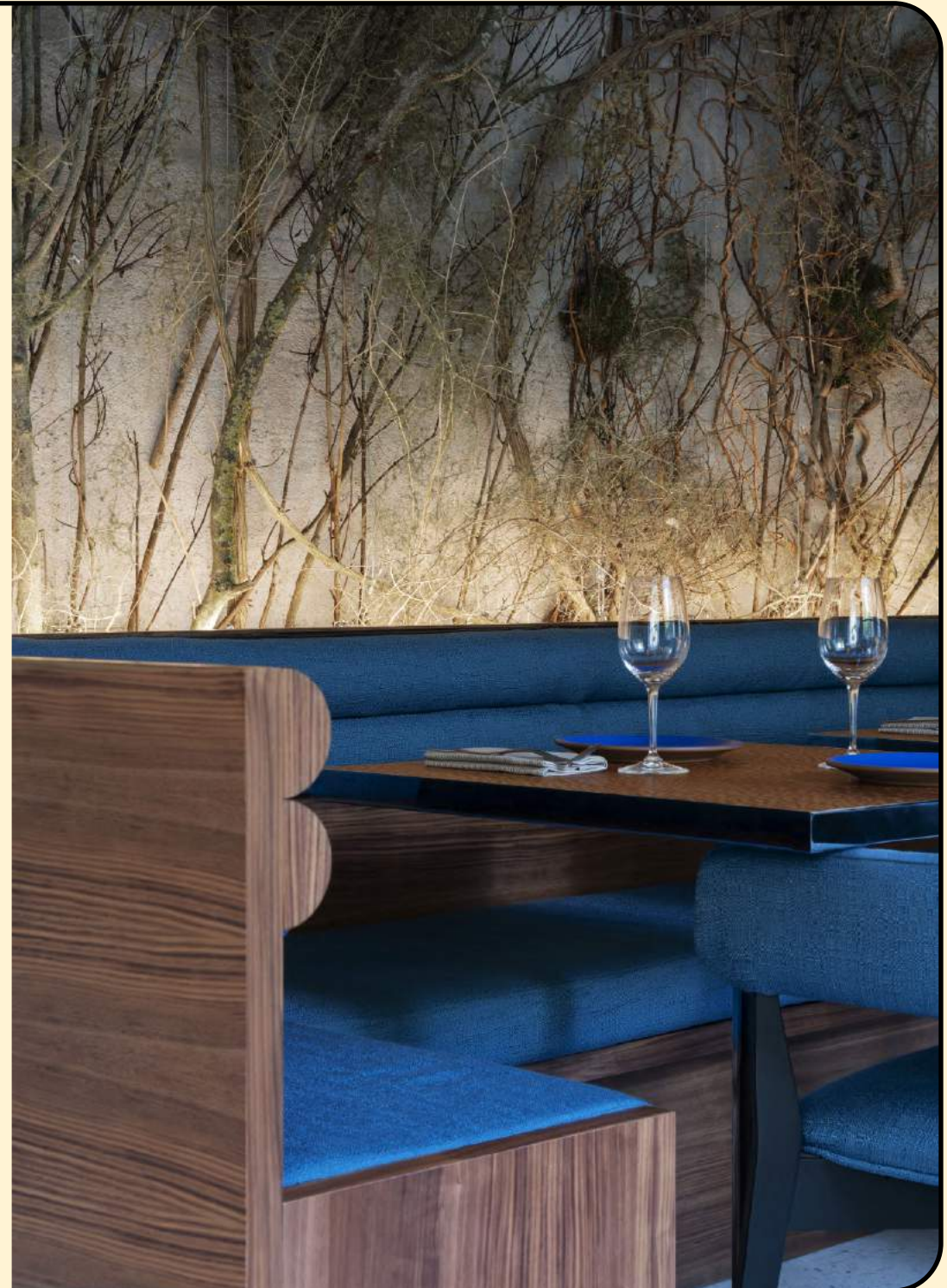
- La terrasse, comme une parenthèse végétale
 - L'entrée, une douce transition
- L'agora, le lieu de toutes les confidences
- La grande salle, le refuge post-moderne

Quatre espaces liés entre eux par une même volonté de convivialité. Différentes, mais complémentaires, les salles et leurs atmosphères évoluent également au cours de la journée, à mesure que s'ouvrent et se ferment les portes du musée, faisant à la fois de Forest le restaurant du Musée d'Art Moderne de Paris et, le soir venu, le repaire d'une faune délicieusement épicurienne et diverse.

MATÉRIAUX RÉUTILISÉS & MADE IN FRANCE

À l'image de la cuisine du chef de Forest - Julien Sebbag a imaginé une carte responsable 100% locavore où tout sera fait maison, révélant des ingrédients les plus bruts que possibles - Uchronia s'est attaché à réutiliser mobilier et matériaux. Une centaine de chaises appartenant au groupe propriétaire du restaurant ont ainsi été restaurées et réutilisées, tout comme les supports en bois massif du bar et des dessertes issus de charpentes du nord de la France ou les étoffes de la terrasse provenant de matières recyclées et de fibres naturelles. Parpaings de l'agora, poutres de béton et bacs acier des plafonds, de nombreux autres matériaux ont également été conservés à l'identique, rehaussés, ici et là, par des pièces sur-mesure uniques.

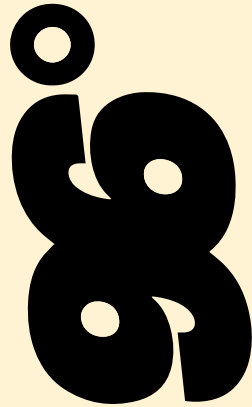
Très important travail de recherche auprès d'artisans français, Forest fait en effet honneur au travail manuel et à la créativité made in France. Tables en marqueterie de raku (signées Fabienne L'Hostis), rideaux origami sur les grandes fenêtres donnant sur l'Avenue du Président Wilson (conçus par Pietro Seminelli), lampes de roche volcanique (matériau brut ainsi devenu objet utilitaire) éclairant d'intimité les tables de la grande salle et même menus en papier de pierre, tout est un hommage au savoir-faire et à l'artisanat, un musée prenant vie dans cet entresol inattendu.





LE MAPPING ARTISTIQUE





**L A B O R A T O I R E
D ' E X P É R I E N C E S**

96DEGRÈS

Une balade au sein d'une fresque végétale, vivante et luxuriante qui évolue et vous accompagne au rythme des plats. C'est l'expérience à vivre chez Forest, rêvée par Dorion et orchestrée par 96 Degrés, agence de création d'oeuvres numériques, immersives et interactives (portée par le projet curatorial 36 degrés).

C'est d'abord le pinceau d'Alice Grenier Nebout, peintre représentée par Poush Manifesto, qui imagina plus de 150 plantes créées pour le projet, qui sont ensuite passées entre les mains de l'illustrateur et motion designer Corentin Osouf pour leur donner vie.

Des murs en béton du Musée d'Art Moderne jaillissent désormais des arbres bondissants, des lianes grimpantes, des champignons ondulants dans une épopée à la frontière entre le réel et le fantastique. Une narration visuelle de 5 tableaux, 5 chapitres que nous emmènent dans l'univers unique de Forest et accompagne la cuisine de son chef Julien Sebbag.

ALICE GRENIER NEBOUT

Chaque jour, les murs du restaurant Forest s'animent d'une fresque végétale en mouvement. A l'origine de ces fresques, Alice Grenier Nebout, artiste franco-canadienne. A travers ses peintures, fresques et dessins elle réinterprète les sensations que nous procure la nature. Attentive au monde sauvage, aux forêts silencieuses, passionnée par la mythologie et par la biodiversité, elle nous entraîne dans une vision hypnotique, sensuelle et colorée d'un paradis pas tout à fait perdu.

Alice Grenier Nebout en est à sa deuxième exposition personnelle à la galerie Exit art contemporain. Elle a participé à plusieurs expositions collectives. Elle a remporté le prix Art Canister ainsi que le prix Carré sur Seine en 2020. Deux de ses œuvres font déjà parties de la collection Niarchos.





« CUVÉES NUMÉRO 3 » L'ŒUVRE SCULPTURALE POUR FOREST

JEANNE BERBINAU AUBRY

Pour Forest, l'artiste Jeanne Berbinau Aubry imagine une œuvre composée d'une accumulation suspendue d'échantillons prélevés dans la forêt et mis en bouteille à macérer : l'ensemble dessinera la vision alternative d'une nature automnale et fragile, comme fixée juste avant un hiver imminent dans des flacons de verre.

LA FORÊT POUR INSPIRATION...

Pour Forest, le choix du lieu semble induit par le concept même du restaurant. On « encapsule » ici la lente dégradation d'une forêt d'Ile-de-France. Le choix de ce sujet fait tant écho à l'histoire du territoire, qu'à un futur à la fois dystopique et inévitable où dans un avenir proche ou lointain, ces doux lieux n'existeront peut être plus...

On peut ainsi observer ces petits totems rétro-éclairés, contenant des échantillons récoltés et plongés dans l'alcool qui lentement en absorbent les parfums et les couleurs, dans un processus de macération toujours en cours.



UNE ODEUR DE SOUS-BOIS

NELLY HACHEM-RUIZ
ET NICOLAS BEAULIEU
EN COLLABORATION

Plonger dans l'univers Forest, c'est aussi s'enivrer d'un parfum qui nous transporte... Le parfum FOREST a été créé à partir d'ingrédients upcyclés et certifiés LMR-Naturals® par Nelly Hachem-Ruiz et Nicolas Beaulieu, parfumeurs chez IFF, en collaboration avec Albane Blasi, consultante en identité olfactive. Un caractère boisé et végétal, conçu autour de l'essence de cèdre qui se déploie tel un trésor de brutalisme sur mousse de chêne. Ingrédients contrastés en émancipation, le cèpe devient roi, le pin se vivifie. Enracinée à l'orée d'un bois de cashmere, l'iris dévoile ses facettes végétales et laisse deviner l'élégance du patchouli. Une expérience sensorielle organique au caractère audacieux, Forest nous reconnecte à l'essentiel.



À PROPOS DE MOMA GROUP

HOSPITALITY & ENTERTAINMENT

Avec une expérience reconnue dans la création de restaurants, de marques, mais aussi de lieux et stratégies événementielles, Moma Group s'est particulièrement positionné sur le secteur du « Foodtainment » et change radicalement les habitudes de sorties des parisiens autour de concepts de restaurations uniques et variés, en s'entourant de signatures de chefs et décorateurs prestigieux, mais aussi de jeunes talents.

Moma Group s'impose à Paris, Lyon & Saint-Tropez : avec un calendrier bouleversé par la COVID, Moma Group a dévoilé ses nouvelles maisons à l'été 2021 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 ré-ouverture de ses 5 terrasses et plages (Tortuga, Créatures, La Fontaine Gaillon, Noto à St Tropez, Shellona St Tropez).

Parmi les belles nouveautés, Forest et le chef Julien Sebbag au Musée d'Art Moderne de Paris, le restaurant Mimosa avec le chef Jean-François Piège à l'Hôtel de la Marine, où Moma Group installe aussi son premier Café Lapérouse - déclinaison de la Maison-Mère Lapérouse du 51 quai des Grands Augustins (suivi du Café Lapérouse - Haussmann et Café Lapérouse - Saint-Tropez). Côté 16ème, un renouveau chic et ethnique pensé pendant le confinement pour le restaurant La Gare, qui reprend vie grâce à Andia (cuisine tropicale et ambiance festive) et DeepFish à l'étage (bar à sushi contemporain). Pour Paris extra-muros, Ma Cocotte se dévoile à Saint-Ouen avec le groupe Eleni de Juan Arbelaez, mais aussi le tout premier Food Society (food market) à Lyon, et de belles ouvertures tropéziennes avec l'installation Casa Amor (plage de Ramatuelle) et du Manko - St Tropez avec Gaston Acurio.

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 éco-système maîtrisé qui capitalise sur un mélange parfait des différents acteurs d'un projet. C'est en 2017 que 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.



M O M A G R O U P

P A R I S

À PROPOS DU MUSÉE D'ART MODERNE DE PARIS

Situé entre les Champs-Élysées et la Tour Eiffel, le Musée d'Art Moderne de Paris, palais emblématique exceptionnel de l'architecture des années 30, est sans conteste l'un des établissements phares du champ culturel parisien. Il est aussi par sa collection, riche de plus de 15 000 œuvres, l'un des plus grands musées d'art moderne et contemporain de France. Ses collections permanentes présentent les grands courants artistiques allant du XX^{ème} siècle à la scène actuelle, illustrés par des artistes majeurs de l'histoire de l'art : Picasso, Dufy, Modigliani, Derain, Picabia, Chagall, mais aussi Boltanski, Parreno et Peter Doig. Le musée dispose d'œuvres in situ exceptionnelles comme les deux premières versions de La Danse de Matisse ou La Fée électricité, chef d'œuvre monumental de Raoul Dufy.

WWW.MAM.PARIS.FR

MAM
**MUSÉE
D'ART MODERNE
DE PARIS**